2021 NYÁR — PRESZTÍZS — ÁR: 495 FT

AGRO



HUMINISZ STRESSZKEZELŐ CSOMAG SZÁNTÓFÖLDÖN

Az akció 2021. március 29-től visszavonásig érvényes.
Keresse területi képviselőinket!

www.huminisz.hu

9 772498 871004 21003

STEFANI
GÉPGYÁRTÓ

Egyedi gépek fejlesztése, tervezése, gyártása, kivitelezése, értékesítése, üzembe helyezése, karbantartása.







Célszerszámok, termelési segédeszközök, idomszerek és magas pontosságú darabok gyártása.





Stefani Hungária Gépgyártó Kft.
H-9027 Győr, Tó u. 2.
Tel.: +36 96 510 160
Fax: +36 96 510 161
E-mail: info@stefanihungaria.hu
www.stefanihungaria.hu

DYNTELLBI

Üzleti Intelligencia Rendszer

Megoldás a vezetői döntések támogatására.



- A legtöbb vezetőt nem érdekli az integrált rendszer.
- A legtöbb vezetőnek nem adatokra van szüksége, hanem információkra.
- A legtöbb vezetőnek nincs ideje és türelme egy rendszer előtt a különböző kimutatásokból kiszedni az információt ... látni akarják a LÉNYEGET, AZONNAL!
- A vezetőknek gyors döntésekből áll az életük, és felelőséggel, helyesen csak információk alapján lehet dönteni.

PRÓBÁLJA KI 2 HÓNAPIG INGYEN!

(a jelentések száma az adatbázis számától és típusától függ)

BI

További információk:

www.dyntellbi.hu | info@dyntellbi.hu

+36 (70) 635-8765

Dyntell

Iroda: H-2943 Bábolna, Sport utca 3.
Székhely-Telephely: H-2945 Tárkány, Fő utca 38.
Telefon: 00-36-34-568-078
Telefax: 00-36-34-568-079
Központi postacím: H-2943 Bábolna, Pf. 50.
E-mail: proventustradekft@gmail.com

PROVENTUS TRADE KFT.



VETŐMAG

termeltetés – feldolgozás – forgalmazás

MARIBO

Limagrain Magyarország

HILLESHÖG

SÖR, MÉZ, KENYÉR



Ha létezik sikersztori, Tóth Péteré mindenképpen az. A Lipóti Pékség tulajdonosának alapelve: ha csinálunk valamit, akkor csináljuk jól! A jövőre harmincéves cég 1992-ben szinte szó szerint a mama szobájából indult, a spájza pedig a liszteskamra volt. Azóta óriási utat járt be, napjainkban hazánk legnagyobb sütőipari vállalkozása, kiterjedt üzlethálózata és gyárai folytán méltán nevezhetjük birodalomnak. A Lipóti Pékség szárnyal a piacon, évről évre rekordbevételt könyvelhet el. Tóth úr szerint azonban nem szabad hátradőlni, a már Szlovákiában is jelenlévő üzletlánc további külföldi piacokat szeretne meghódítani: „A világ is fejlődik, így nekünk sem szabad megállni. Mindig a legjobb minőségre törekszünk, és a hatvani gyár átadásával a világszínvonal itt lesz velünk. Bécsből hajóval a fagyasztott termékeket bárhova gyorsan el lehet juttatni, van is rá példa, mert Kuala Lumpurba megy most is szállítmány. Az export lehet a következő szintünk”. (Cikkünk a 60. oldalon olvasható.)

Tíz kaptár felér egy orvossal – tartja a népi mondás. A méz valóban gyógyítóerővel bír, hiszen rengeteg fontos vitamint és ásványi anyagot tartalmaz. Az elmúlt évek azonban a méhészet egyre szaporodó nehézségeiről szóltak, és 2021 sem lóg ki ebből a sorból. Betett a méheknek a fagyos tavasz. Keserű méz, évek óta túl korán jön a tavasz, aztán visszatáncol a tél, a virágok pedig elfagynak, s a méhek munkanélkülivé válnak. A sorozatos problémák komoly gondokat okoznak a méhészeknek, akiknek a méhcsaládok pusztulására is fel kell készülniük. Méz pedig egyre kevesebb lesz. (Cikkünk a 80. oldalon olvasható.)

A járványhelyzet más ágazatokat sem kímélt, a csökkenő sörfogyasztás negatív hullámai a mezőgazdaságot is elérték, hazánkban kilenc százalékkal csökkent a belföldi söreladás tavaly a járvány miatt. A világon megtermelt árpának körülbelül a hatodából készül maláta, de ez az arány a tradicionálisan sör- és whiskykészítő országokban magasabb. Ennek egy része így takarmányként végezte tavaly, és ez könnyen hasonlóképpen alakulhat még az idén is, annak ellenére, hogy a pozitív forgatókönyv szerint hamarosan visszatérhet az élet a régi kerékvágásba vagy valami ahhoz hasonlóba. Az előző évhez képest legalább volt idő valamelyest felkészülni erre, ugyanis tavaly nagy gondot okozott a termelőknek, hogy a malátának szánt árpát speciális silókban kell tárolni, hogy megőrizze a minőségét, azonban a júniusban kezdődő betakarítás előtt sokaknak egyszerűen nem volt elég helyük ahhoz, hogy tárolják az új termést. Idén talán jobb lesz a helyzet. (Cikkünk a 74. oldalon olvasható.)

Kővári-Balogh Renáta

felelős szerkesztő

TARTALOM



20

Újraindítani a gazdaságot, de hogyan?

Jó hír: kifele kecmergünk a pandémiából, remélhetőleg gazdaságilag is. Az egy éve lebénult élet kezd visszaszivárogni ereinkbe, most már csak azt kellene tudnunk, hogyan csináljuk, hogy jó legyen. Annyit bizonyosan sejthetünk, hogy nem minden cégnek és nem is minden szektorban ugyanúgy működik a „reset" gomb.



46

Örökség a világnak minden finomsággal

Pannonhalma nevét hallván elsősorban a méltán híres főapátság juthat eszünkbe, noha az utóbbi évek munkája nyomán a gasztronómia területén is egyre ismertebb a város a helyi bor, a pálinka, az utóbbi időben a sör, valamint a levendulából készített termékek által.



60

Tóth Péter, a Lipóti Pékség tulajdonosa: „Ha csinálunk valamit, akkor csináljuk jól"

A Kisalföld északi részén terül el a Szigetköz csodálatos világa. Sík terepen nehéz lenne kanyargósabb utat elképzelni, mint amilyen Hédervárról vezet Lipót felé, ahol az országosan ismert Lipóti Pékség központja található. A cég napjainkban hazánk legnagyobb sütőipari vállalkozása, kiterjedt üzlethálózata és gyárai folytán méltán nevezhetjük birodalomnak.

PRESZTÍZS MÉDIA
Kiadó: Presztízs Média Kiadó és Szolgáltató Kft.
1045 Budapest, Nyár utca 57. IV. emelet 9. a.
Ügyvezető: Nagy György
Tel.: 70/396-8447
E-mail: presztizs@presztizs.com

FŐSZERKESZTŐ
Kőváry-Balogh Renáta
Tel.: 70/625-0181
E-mail: renata@presztizs.com

Website
Tel.: 70/395-3267
E-mail: szerk@presztizs.com
www.presztizs.com

Formatervezés, gyártás, korrektúra, terjesztés-ellenőrzés, alternatív terjesztés:
Lángtan Szolgáltató Kft.
Ügyvezető: Nagy György
Tel.: 70/396-8447
E-mail: presztizs@presztizs.com

Sokszorosítás:
Korrekt Nyomdaipari Kft.
Ügyvezető: Barkó Imre
E-mail: www.korrektnyomda.hu

HIRDETÉSSZERVEZÉS, SZERKESZTÉS
PENTACOOL KFT.
1108 Budapest, Újhegyi út 14.
Ügyvezető: Nagy György
Tel.: 70/396-8447
E-mail: pentacool@vipmail.hu

Terjesztés
Magyar Lapterjesztő Zrt.
1097 Budapest, Táblás u. 32.

Magyar Posta Zrt.
1138 Budapest, Dunavirág u. 2–6.

AGRO PRESZTÍZS
5. évfolyam, 3. szám • 2021 nyár

Minden jog fenntartva. A lapban megjelent írások, illusztrációk, fotók szerzői jogvédelem alatt állnak, teljes vagy részbeni utánközlésük, sokszorosításuk csak a kiadó hozzájárulásával lehetséges. A kiadó nem vállal felelősséget a megjelent hirdetések tartalmáért.

ISSN 2498-8715

Lapunkat rendszeresen szemlézi a megújult

OBSERVER

www.observer.hu

GENERAL CLEANING Kft.

HA CÉGÉNEK SZÜKSÉGE VAN TAKARÍTÁSRA, ALKALMI, VAGY AKÁR NAPI RENDSZERESSÉGGEL IS, FORDULJON HOZZÁNK BIZALOMMAL!






FŐBB TEVÉKENYSÉGEINK:

- Irodaházak, ipari területek, gyárak takarítása
- Lakóépületek takarítása
- Különböző szerkezettakarítások
- Nagytakarítások, hulladék elszállítása
- Általános kertészeti-gondnoki feladatok ellátása (fűnyírás, öntözés)

Tel.: +36 20/249-08-87
E-mail: generalcleaningkft@gmail.com

EGYÜTT FEJLESZT PRECÍZIÓS NÖVÉNYNEMESÍTÉSI TECHNOLÓGIÁT A CORTEVA ÉS A BEJO

A megállapodásban megegyeztek arról, hogy a vállalat hozzáférést biztosít a Bejo számára az úttörő CRISPR-Cas9 precíziós növénynemesítési technológiához.
A holland zöldségvetőmag-termesztő Bejo nem kizárólagos kutatási és kereskedelmi licencszerződést kötött a globális mezőgazdasági vállalattal, a Corteva AgriscienceTM-el, a Broad Institute ofim MIT-vel és a Harvard amerikai székhelyű orvosbiológiai és genetikai kutatóközpontjával.
A megállapodásnak köszönhetően a Bejo hozzáférést kap a CRISPR-Cas9 precíziós növénynemesítési technológiához, hogy mezőgazdasági célokra felhasználhassa azt, így lehetőségük nyílik a kutatási munkákra és programokra, valamint a termékeik jövőbeli kereskedelemi forgalomba hozatalára. Jelenleg a jogszabályokat folyamatosan követve a Bejo a CRISPR-Cas9 precíziós növénynemesítési technológiát csak kutatási célokra fogja használni.
„A precíziós növénynemesítési technológiák, mint például a CRISPR-Cas9, lehetőséget kínálnak a Bejo növénynemesítési programjainak felgyorsítására. Növelik a genetikai folyamatok megértését, és technológiákat kínálnak a növények tulajdonságainak célirányos nemesítésére, mint az abiotikus stressz és a betegségekkel szembeni ellenállóképesség. Ez segíteni tudja a termelőket a jövőben abban, hogy fenntarthatóbb módon gazdálkodjanak, és kielégítsék az egészséges zöldségtermesztés iránti növekvő keresletet a világon” – nyilatkozta Bert Schrijver, a Bejo kutatási és fejlesztési igazgatója.
A Bejo mostantól hozzáfér a precíziós növénynemesítési technológiához szükséges eszközök tárházához, ami lehetővé teszi számára, hogy hatékony növényfajtákat nemesítsen, és hozzájáruljon a globális élelmezés és fenntarthatósági kihívások kezeléséhez. Innentől fogva a zöldségvetőmagok számos variációjában alkalmazhatják ezt a technológiát, beleértve a káposzta, hagyma, sárgarépa és további zöldségfélék vetőmagjait.
„A CRISPR-Cas9 precíziós növénynemesítési technológia óriási lehetőség arra, hogy a növényeket táplálóbbá, ellenállóbbá és hozamhatékonyabbá lehessen tenni. Büszkék vagyunk rá, hogy ezzel a hatékony eszközzel elérhetővé tettük a Bejo számára új lehetőségek felfedezését a zöldségvetőmag-nemesítésben” – mondta Sam Eathington, a Corteva AgriscienceTM technológiai igazgatója.
„A Bejo beruházása a precíziós növénynemesítési technológiába azt az egyre növekvő bizalmat tükrözi, hogy az Európai Unió (EU) szakpolitikai környezete továbbra is nyitottan áll ehhez a témához, így adva lehetőséget az EU mezőgazdasági termelőinek és fogyasztóinak, hogy profitálhassanak ebből a növénynemesítési innovációból.”



ÍGY MEHETSZ BIZTOSRA, HA MINŐSÉGI MAGYAR ANGUS MARHAHÚST AKARSZ



A Brit Húsmarhafajtákat Tenyésztők Egyesülete (BHTE) bevezette az Igazolt Magyar Angus Hús védjegyet. A világszerte legelterjedtebb húsmarha itthon is egyre nagyobb népszerűségnek örvend. A cél a hazai minőség kiemelése és népszerűsítése egy alapminőséget garantáló védjegy bevezetésével.
Hazánkban még európai összehasonlításban is alacsony szinten van a marhahúsfogyasztás. Azonban a vásárlók egyre nyitottabbak a minőségi húsmarhára, amit legtöbbször exportból, nem egyszer a tengerentúlról szereznek be. A Brit Húsmarhafajtákat Tenyésztők Egyesülete (BHTE) bejelentette az Igazolt Magyar Angus Hús védjegy bevezetését, amit minden évben a kritériumoknak megfelelő állattartók és feldolgozók kaphatnak meg. Az idei indulásnál négy gazdaság felelt meg az elvárásoknak.
A cél a hazai minőségi húsfogyasztás elősegítése, és az, hogy a vásárlók is transzparens módon felismerhessék, ha minőségi Angust vásárolnak.
Sajnos a hazai piacon sokszor tejelőmarhák húsát kapják meg a fogyasztók, de még a húsmarhából is sok az alacsony minőségű hús a pultokon. A húsmarhák között világszerte a legelterjedtebb és egyik legjobb adottságú fajta a skót eredetű Aberdeen Angus.
Az Igazolt Magyar Angus Védjegyet az a gazdaság kaphatja meg, amelynek állatállománya regisztrálva van a BHTE rendszerében, állataiban az Angus vérhányad minimum 75 százalékos, és tejelő vérhányad nincs jelen. Az állatok kizárólag Magyarországon született, levágott és feldolgozott egyedek lehetnek.
Az előállított, feldolgozott termékek – például szalámi, grillkolbász vagy hamburgerpogácsa – marhahús-összetevője kizárólag Angus hús lehet. A bírálóbizottság ellenőrzi az állategészségügyi státuszt, és elvárás, hogy EU-s engedéllyel rendelkező vágóhídon vágják az állatokat, illetve közösségi engedéllyel rendelkező feldolgozóüzemben dolgozzák fel a termékeket.
„Célunk, hogy a hazai minőségi húsokat kiemeljük, és ezáltal a magyar marhahús renoméját is emeljük. A fogyasztó, ha ezzel a védjeggyel találkozik, akkor tudni fogja, hogy igazolt minőséget visz haza. Fontos, hogy a magyar minőséggel szemben növeljük a bizalmat, és megmutassuk, hogy nem kell több ezer kilométerről behozni marhahúst” – nyilatkozta Mihalecz András, a BHTE ügyvezető igazgatója és az védjegy egyik ötletgazdája.
Az Igazolt Magyar Angus Hús védjegyet elsőként a Hortobágy Angus, a Terra Pannonia, a Bora Farm, és a Farm 54 kapták meg.
Ők már most is használhatják kommunikációjukban és termékeiken az ellenőrzött minőséget garantáló jelzést. A BHTE reméli, hogy a jövőben más gazdaságok is motiváltak lesznek a védjegy megszerzésében.

Fotó: Hortobágy Angus



KISKERT PROGRAM 2020-2025: ÉRTÉK-TEREMTŐNEK TEKINTI A KISKERTEKET AZ AGRÁRTÁRCA

– Országos jelentőségű értékteremtő tevékenységnek tekinti az Agrárminisztérium (AM) a kiskertek művelését – jelentette ki a tárca mezőgazdaságért és vidékfejlesztésért felelős államtitkára a Kiskert program 2020-2025 pénteki sajtótájékoztatóján Budapesten.

Feldman Zsolt üdvözölte, hogy a kertbarátok szövetségének 20 ezer tagja és rajtuk kívül több százezer kerttulajdonos végez háztáji tevékenységet országszerte. Ez az elfoglaltság a korszerű művelésre és a régi magyar tájfajták ápolására egyaránt kiterjed, hozzájárul az egészséges, kiegyensúlyozott életvitelhez, teremtő közösséget alkot, fölvállalja a tudásmegosztás feladatát, ezért az AM – mint fogalmazott – minden eszközével segíti a Kiskert program megvalósítását.

– Ennek érdekében a minisztérium pénteken együttműködési megállapodást kötött a Kertészek és Kertbarátok Országos Szövetségével, a Nemzeti Biodiverzitás- és Génmegőrzési Központtal, valamint a Herman Ottó Intézettel – közölte az államtitkár. – Az alapok ezzel létrejöttek, és az agrártárca abban is bízik, hogy a következő években bővülni fog az együttműködés – tette hozzá.

A Kertészek és Kertbarátok Országos Szövetségének elnöke kiemelte, hogy a kiskertek művelői saját magukon kívül másokat is elláthatnak helyben termelt áruval, és ez minden szempontból jobb, mint több száz vagy akár több ezer kilométerről érkezett terményeket venni.

Szent-Miklóssy Ferenc elmondta, hogy Magyarországon 1916-tól működik szervezett formában a kertbarát mozgalom, és az erdélyi, felvidéki, délvidéki kertművelőkkel ma is erős a kapcsolatuk. – Tagjaik példaértékű termelést folytatnak, a tapasztalataikat másokkal is megosztják, emellett nemzetközi találkozókat rendeznek, piacokat és termékbemutatókat szerveznek, kiadványokat készítenek – tette hozzá.

A szövetség a pénteken létrejött együttműködés értelmében ehhez kapcsolódó feladatokat vállalt, többek között digitális tudástárat hoznak létre, szaktanácsadói hálózatot működtetnek, és új művelési megoldásokat népszerűsítenek, például az ehető szobanövényeket, az otthoni fűszerkerteket, gyógynövényeket, a télen termő zöldségeket.

– A Herman Ottó Intézet háttérintézményként segíti a Kiskert programhoz kapcsolódó együttműködést – közölte Bozzay Péter ügyvezető. Feladataik közül kiemelte a szemléletformálást, az informatikai háttérfeladatokat, az infrastrukturális segítségnyújtást és a rendezvényszervezést.

A Nemzeti Biodiverzitás- és Génmegőrzési Központ osztályvezetője abban bízik, hogy a Kiskert programhoz kapcsolódva hozzájárulhatnak a magyar tájfajták népszerűsítéséhez. Horváth Lajos közölte, hogy az intézmény több mint 17 ezer tájfajtát őriz, amelyekből nemcsak a termelőknek, hanem a kertművelőknek is adnak mintákat.

Összeállította: B. R.

Fotó: Profimedia - Red Dot



AGROTATA Kft.

- Növényvédő szer, műtrágya, vetőmag, termény nagykereskedelme
- Mezőgazdasági Integráció
- Termeltetés finanaszírozás
- Szaktanácsadás

agro Tata Kft.

ELÉRHETŐSÉG:

Telefon:
00-36-309326734

E-mail:
agrotata1@t-online.hu

MARIBO®

your partner in sugar beet...

Kiváló Maribo cukorrépa fajták

hagyományosan a Proventus Trade Kft.-től

Fajtaajánlat:

Taifun RZ/CR/RT/Z	Az első Rizoktónia toleráns Maribo fajta.
Palantino RZ/CR/Z	Nagy gyökértermés, átlag feletti cukortartalom.
Heston RZ/CR/Z	Magas cukortartalom, átlag feletti gyökértermés.
Aries RZ/CR/RT/Z	Modern Rizoktónia genetika, nagy répatermés.
Senator RZ/CR/Z	A legújabb bőtermő, mégis átlag feletti cukortartalmú Maribo fajta.

PROVENTUS TRADE KFT.

Proventus Trade Kft.

Székhely: H-2945 Tárkány, Fő utca 38. • Központi Iroda: H-2943 Bábolna, Sport utca 3.
Balatonfüredi Iroda: H-8230 Balatonfüred, Zákonyi Ferenc u. 4. • Levelezési cím: H-2943 Bábolna, Pf. 50.
Telefon: +36-34-568-078 • Telefax: +36-34-568-079
www.proventustrade.hu • E-mail: mariboseed@t-online.hu, proventustradekft@gmail.com

Bernáth Tibor: +36-30-989-3157 • **Máté Endre István:** +36-20-925-3882
btibigalaxy@gmail.com **enmate@gmail.com**

M.B.UNION KFT.

AZ M.B. UNION KFT. EGY DINAMIKUSAN FEJLŐDŐ, 12 ÉVE UTÓMUNKÁKKAL, FORGÁCSOLÁSSAL ÉS VÁLOGATÁSI MÚLTTAL RENDELKEZŐ 100%-BAN MAGYAR TULAJDONBAN LÉVŐ CÉG.

SIKERÜNK KULCSA A
SZAKMAI TUDÁS
MELLETT A
MEGBÍZHATÓSÁG ÉS A
FOLYAMATOS FEJLŐDÉS.

EGY PROFESSZIONÁLIS,
RUGALMAS CSAPATTAL
ÁLLUNK PARTNEREINK RENDELKEZÉSÉRE!



ELŐTTE



UTÁNA



ELŐTTE



UTÁNA

SZOLGÁLTATÁSOK:

OPTIKAI, MINŐSÉGI ELLENŐRZÉSEK
MAGAS SZINTŰ GÉPI MEGMUNKÁLÁSOK
GÉPI UTÓMUNKÁK
LÉZERES TISZTÍTÁS
SAJÁT LOGISZTIKAI TEVÉKENYSÉG

H 9011 GYŐR, SUGÁR UTCA 118. TEL.: +36 30 515 0656
WWW.MBUNION.HU INFO@MBUNION.HU

REFERENCIÁK:

KOLBENSCHMIDT
faurecia

HEROIKUS KÜZDELMET VÍVTAK A FRANCIA GAZDÁK A FAGYOK ELLEN

Szerző: Kassai Eszter
Fotó: Profimedia - Red Dot

Az elmúlt évtizedek legnagyobb fagykárának eredményeivel szembesülhettek a francia gazdák, akik több mint egymilliárd eurós támogatásra számíthattak a kormányuktól.





Április 5. és 8. között az elmúlt évtizedek legsúlyosabb fagykárát szenvedték el a francia gazdák. Szakértők szerint bár például 1991-ben, 1997-ben és 2003-ban is volt olyan, hogy a hőmérséklet fagypont alá süllyedt, az idei szélsőséges időjárási viszonyok mind kiterjedésükben, mind pedig az okozott kár mértékében meghaladták a korábbiakat.

A fagy mindig is ellensége volt a borászoknak, azonban 2021-ben extrém hőingadozást hozott a kora tavasz. Március közepén ugyanis szokatlan meleget tapasztalhattunk Magyarországon, és így volt ez Franciaországban is, ahol a hőmérséklet 26 °C körüli csúcsra emelkedett, ami a növényzet korai virágzását okozta. Ezt követően tört be a fagy, ami után a hőmérő mutatója már csak -5 °C és -7 °C közötti értéket mutatott.

MINDENT MEGTETTEK A GAZDÁK

A hirtelen jött hidegfront hatalmas kihívás elé állította a francia gazdákat, akik mindent megtettek azért, hogy minimalizálják a szőlőültetvényekben és a gyümölcsösökben a fagykárokat. Volt, aki szalmabálát égetett, hogy megvédje a szőlőtőkéket az extrém hidegtől, volt, aki vizet permetezett a rügyekre, hogy jégburkot hozzon létre rajta. Ez utóbbi módszer lényege hasonló, mint amilyen elven az eszkimók jégkunyhói működnek: azok belsejében ugyanis jóval magasabb a hőmérséklet, mint odakint. A rügyeket körülölelő jégburok belsejében is kevésbé volt hideg, így a rügyek nagyobb eséllyel élték túl a fagyot. Mások is kreatív módszerekhez nyúltak. Sokan fáklyákkal vették körbe a gyümölcsfáikat, hogy melegen tarthassák őket, néhányan pedig még helikoptereket is bevetettek. Az ültetvények felett alacsonyan reptették a járműveket, hogy a levegőt keringetve, hőt képezve mentsék az idei termést.

MILLIÁRDOS KÁROK, TÖNKREMENT GAZDÁK

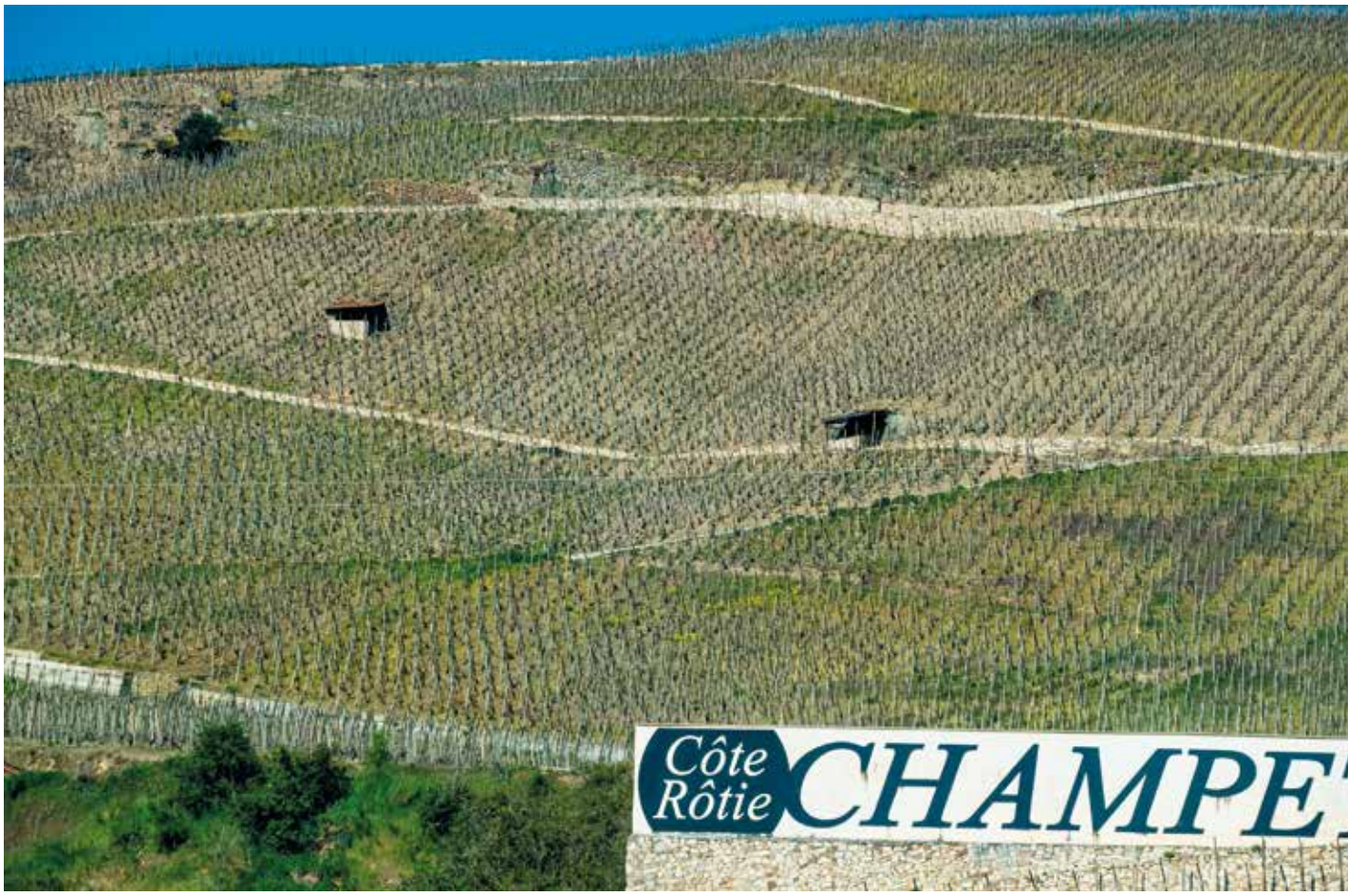
Sajnos azonban a fagykárokat ezekkel az erőfeszítésekkel is csak minimálisan tudták csökkenteni. Ráadásul nem csak a szőlőtőkék esetében voltak komolyak a károk: az őszibarack, a nektarin, a kajszibarack is súlyosan értintett. Az adatok szerint a veszteségek az ország 13 régiójából tízben rendkívüli méreteket öltöttek, és több százezer hektárnyi szőlő és gyümölcsös érintett ebben.



Provence-tól kezdve Beaujolais-én át Korzikáig, a Rhône-völgytől Languedocig, Bordeaux-ban és Burgundiában is drámai károkat mértek, Elzász, Champagne és a Cognac régió nagy része azonban megúszta a fagykárokat.

A Rhône-völgyben a helyi bortermelők szervezetének vezetője, Philippe Pellaton úgy nyilatkozott az egyik francia lapnak, hogy 2021-ben „az elmúlt 40 év legkisebb termésére" kell számítani, a veszteség pedig a korábbi évekhez képest akár 80-90 százalékos is lehet, ami gazdák tucatjait teheti tönkre. A világ legkiválóbb fehérborait gyártó Burgundiában a helyi termelői szövetkezet vezetője pedig úgy becsülte, hogy a 2021-es termés „legalább 50 százaléka" elveszett. Elmondható, hogy országszerte általgosan a várt termés fele fagyott el, ez pedig körülbelül 1,5 milliárd euró veszteséget jelent a gyümölcsökre nézve, és 2 milliárd eurónyi kárban mérhető a szőlőültetvényeken.


E.GUIGAL


Côte
Rôtie

AZ ÁG IS HÚZZA...

A borászok és a gyümölcstermelők már a drámai fagyokat követő első napokban tárgyalásokat folytattak a francia agrárminiszterrel, hogy előterjesszék kéréseiket. A pénzügyi támogatáson kívül kezdeményezték, hogy ideiglenesen függesszék fel a gazdák banki kölcsöneinek visszafizetését. Jean Castex francia miniszterelnök végül több mint egymilliárd eurós támogatást ígért az elmúlt évtizedek legnagyobb fagyában érintett gazdálkodóknak és borászoknak. A sürgősségi segély valóban gyorsan jött, hiszen a támogatást tíz napon belül megkapták. A segítség mértéke a veszteségek 40 százalékát fedezte, ami meghaladta a hagyományos 35 százalékos kárenyhítési támogatást.

A segítség azonban nem jöhetett elég gyorsan, hiszen a francia bortermelőket az elmúlt években több intézkedés is hátrányosan érintette. Az USA-ban kivetett adók miatt 2019 utolsó negyedévére a francia borexport az Egyesült Államokba csaknem ötödével csökkent, a pandémia pedig a bárok és az éttermek bezárásával párhuzamosan az alkoholfogyasztás visszaeséséhez vezetett. Az értékesítés egyetlen pillanat alatt gyakorlatilag leállt, az idegenforgalom átmenetileg megszűnt, határzárak léptek életbe. A negatív körülmények sora pedig összeadódott, így a gazdák korábban nem tapasztalt krízissel találták magukat szembe. A szakértők szerint a mostani válság után csupán lassú fellendülés várható majd az ágazatban, így a krízisnek egyértelmű hatása lesz a 2022-es és 2023-as termelésre is.



Published 05/2020

EGY SZINTTEL FELJEBB LG ÁRPÁKKAL!



20 ÉVE ÖNÖKKEL, ÖNÖKÉRT! 20 KÖSZÖNJÜK! LG MAGYARORSZÁG

LG őszi árpafajták a PROVENTUS TRADE KFT. kínálatában:

LG TRIUMPH	ÚJ!	középérésű takarmány árpa, 6 soros
LG ZEBRA	ÚJ!	korai érésű takarmány árpa, 6 soros
LG CAPRICORN	ÚJ!	középérésű takarmány árpa, 2 soros

PROVENTUS TRADE KFT.

www.lgseeds.hu

Limagrain



ÚJRAINDÍTANI A GAZDASÁGOT, DE HOGYAN?

Szerző: Gáspár Kinga
Fotó: Profimedia - Red Dot

Jó hír: kifele kecmergünk a pandémiából, remélhetőleg gazdaságilag is. Az egy éve lebénult élet kezd visszaszivárogni ereinkbe, most már csak azt kellene tudnunk, hogyan csináljuk, hogy jó legyen. Annyit bizonyosan sejthetünk, hogy nem minden cégnek és nem is minden szektorban ugyanúgy működik a „reset” gomb.



KISVÁLLALKOZÁSOK APRÓ LÉPÉSEI

Aki nem ment tönkre a pandémiában, az bizonyára jól átgondolta már, hogyan tudná ésszerűsíteni tevékenységét, működését ahhoz, hogy kevésbé legyen kiszolgáltatott egy következő hullám idején. A kisvállalkozások nagy esélye egyértelműen a hatékonyabb marketingtevékenység, ezen belül is az erősebb online jelenlét. Még az olyan egyszemélyes vállalkozásokban is, mint például a szépészeti szolgáltatások piacán fellelhető, nagyon is személyes kapcsolatokon múló fodrászok, manikűrösök, pedikűrösök, masszőrök tevékenysége. A sikeres újjáépülés kulcsa a bizalom: szinte minden tevékenységet, terméket és szolgáltatást végeznek nagy cégek is, de a kicsiket a személyes ajánlások és a hitelesség, valamint a könnyű elérhetőség menti meg. Az online marketing eszköztárából például nem a nagy cégekre méretezett PPC kampányok, hanem a folyamatosan



megjelenő új tartalmak segítenek inkább, főként az életmesék, a hiteles történetek és az értékes szakmai tanácsok. Ezekre mindenki odafigyel, és megosztásban is jobb elérést biztosítanak. Formai szempontból a vlogot és a blogot érdemes előnyben részesíteni.

MINÉL NAGYOBB, ANNÁL FONTOSABB A...

...tartalékképzés. Ha kevés pénzünk van, abból kell félretenni, ha több, akkor a többből. Mondhatni aranyszabály minden vállalkozónak, Magyarországon még sincs hagyománya, mintha



csak egyik napról a másikra élnének a cégek. Azon túl, hogy a tartalék némi biztonsági garancia, mentálhigiénés, pszichés szempontból óriási értéke, hogy a megtakarítások tudatában nyugodtabban tudunk dolgozni, jobban oda tudunk figyelni a mindennapi tevékenységekre, hiszen kisebb veszélyérzetünk van. Minél nagyobb egy cég, annál nagyobb összeget kellene havonta megtakarítania, de cégmérettől függetlenül legalább az adózott bevétel 20 százalékát. Ha egy rosszabb hónapban csak százezer forintunk marad, akkor is tegyük félre azt a húszast,



mert sok kicsi sokra megy. Tizenkét hónapra vetítve az több mint kéthavi eredményünket teszi ki.
A megtakarítás gondolata jellemzően a bajban szokott megerősödni, ezért a mostani újraindulásnak az lehet az egyik fő gazdasági célkitűzése, hogy – ha eddig nem is tettünk félre – mostantól minden hónapban maradjon el nem költött pénzünk, ha kevés is. Amennyiben a forgalom és az adózott eredmény növekszik, befektetésen is el lehet gondolkodni, a lényeg, hogy legyen tartalékunk.



TANULJUNK AZ MLM-TŐL!

Magyarország a 80-as évek végén, de legfőképpen a 90-es években Európa MLM-nagyhatalmává nőtte ki magát. A hálózatokban működő üzleti modellek közül a multilevel marketing csodaszámba menő előnye, hogy minden társadalmi réteget meg tudott szólítani, és szinte bármelyik szektorban sikereket ért el. A nagy titok a személyes ajánlásban és a fokozatosságban rejlik. A fokozatos növekedés logikája az újrainduló, megerősödni próbáló cégek számára is az egyik járható és fenntartható módszer, amit



ajánlásokkal csak erősíteni tudunk. Ma már egyre több olyan üzleti kör működik, amely pontosan az elégedett partnerek továbbajánlásával erősíti a vállalkozásokat. Nem kell egy bizonyos üzleti közösséghez tartoznunk ahhoz, hogy hatékonyan tudjunk ajánlásokat gyűjteni – és persze adni.

Egyszerűen érdemes több figyelmet szentelni az ügyfélkapcsolatoknak, jobban megismerni vásárlóinkat, és szorosabbra fűzni a jó viszonyt.

FEKTESSÜNK RENDSZERESEN A TUDÁSBA!

Ha valamikor, akkor most garantáltan szükségünk van a lehető leghatékonyabb gazdálkodásra, különösen az információáramlás terén. Minél felkészültebb stábbal dolgozunk együtt, annál gyorsabban nő a termelékenységünk, nem mellesleg elégedettebb munkatársaink lesznek.
A továbbképzés nem puszta szlogen, jelen helyzetben legértékesebb hozadéka a szellemi és szakmai frissesség megtartása, megerősítése. Fektessünk az emberbe, hiszen az ember által leszünk sikeresek! Tudástőkénk könnyedén számszerűsíthető, sőt összehasonlítható lesz, csak szét kell néznünk versenytársaink körében, de az is lehet, hogy éppen tőlük tanulunk valamit. A lényeg, hogy a fejlődés motorja a tudás és a tájékozottság, így a megtakarítás mellett az adózott jövedelem legalább 30 százalékát érdemes humánerőforrás-fejlesztésre költeni: ez lesz a legjobban megtérülő befektetésünk.



Published 05/2020

EGY SZINTTEL FELJEBB LG BÚZÁKKAL!



20 ÉVE ÖNÖKKEL, ÖNÖKÉRT! 20 KÖSZÖNJÜK! LG MAGYARORSZÁG

További LG őszi búzafajták a PROVENTUS TRADE KFT. kínálatában:

LG ARMSTRONG ÚJ!	közép-korai, malmi búza, szálkás
LG ABSALON ÚJ!	középérésű, malmi búza, tar
ALCANTARA	korai érésű, malmi búza, szálkás
EVINA	középkésői, intenzív malmi búza, tar

PROVENTUS TRADE KFT.

www.lgseeds.hu

Limagrain

B&F
Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.

GÉPJÁRMŰ ALKATRÉSZ
NAGYKERESKEDELEM
MINŐSÉG • PONTOSSÁG • GYORSASÁG

LUK termékskálánkon kuplung szettek, kuplung tárcsák, kuplung szerkezetek, kinyomócsapágyak, kéttömegű lendkerekek, szervoszivattyúk számos változatát megtalálja kínálatunkban.
Mindezt raktárról.



A **Grantex** több mint fél évszázada gyárt fék alkatrészeket nagy teherbírású járművekhez a legmagasabb biztonsági követelmények mellett. A Grantex fékbetétek széles választékát megtalálja nálunk!



FTE munkahengerek polcról, gyors szállítási határidővel.



Különböző méretű **szilikon vízcsöveket**, **turbócsöveket** ajánlunk teherautókhoz, buszokhoz, haszongépjárművekhez.



Keresse fel honlapunkat.
Regisztráljon, hogy elsőként értesüljön akciós termékeinkről és új híreinkről.
www.bandfkft.hu



Forduljon hozzánk bizalommal, szakértő kollégáink segítenek!

B&F Kft. 9027 Győr, Puskás Tivadar u. 8.
Hertelendy Imre: +36 96 510 372, +36 30 620 1567
Mihályfi Attila: +36 96 510 370, +36 20 281 5884
Pintér Bence: +36 96 510 369, +36 30 824 5659
E-mail: info@bandfkft.hu I Web: www.bandfkft.hu

Published 05/2020

LG SZEMES KUKORICA
MINDEN BENNE VAN!



20 ÉVE ÖNÖKKEL, ÖNÖKÉRT! 20 KÖSZÖNJÜK! LG MAGYARORSZÁG

- Új hibridek 2021-től még nagyobb termőképességgel
- Innovatív vetőmagcsávázás a nagyobb kezdeti biztonságért
- Termőhelyre szabott ajánlások az aszálykockázat csökkentésére
- Hibrid és tábla specifikus differenciált vetés

www.lgseeds.hu

Limagrain

Nagy a kereslet a kukoricára

Hazánk egyik legnagyobb kukoricafeldolgozó vállalata, a Hungrana Kft. az izocukor mellett keményítők, különféle alkoholok, bioetanol és takarmányok gyártásával foglalkozik. A több mint egy éve tartó pandémia a gazdaságra komoly hatást gyakorol, így szinte minden piaci szereplőnek új kihívásokkal kellett/kell szembenéznie. Reng Zoltánnal, a cég vezetőjével beszélgettünk.



Reng Zoltán, a Hungrana Kft. vezérigazgatója

– Hogyan értékeli a 2020-as évet a Hungrana életében?

– A tavalyi év kihívásokkal telinek bizonyult mind globálisan, mind egyénileg, és ugyanúgy megtépázta az egyes ágazatokat, ahogyan az időjárás a terméseket. Ugyanakkor vannak olyan területek, például az alkoholok vagy az üzemanyagok piaca, ahol kisütött a nap, és kellő piacot teremtett az alapanyagok számára.

Szerencsésnek mondhatjuk magunkat, hiszen több termékcsoport előállításával foglalkozunk, és többek között olyan termék is van a portfóliónkban, mely elengedhetetlen része lett a mindennapjainknak. A vírus kezdetén olyan igény jelentkezett az alkoholra, melyet szinte lehetetlen volt kielégíteni, pedig maximális kapacitáson működött a Szabadegyházán található gyárunk. Mivel számunkra a gyógyszerészeti minőségű alkohol rendelkezésre állt, elsők között kértük meg az engedélyt fertőtlenítőszer gyártására, melyet kizárólag jótékony célra használtunk fel, kereskedelmi forgalomba nem került. Ennek engedélyeztetése, a receptúra elkészítése plusz energiákat igényelt a kollégáktól. A Covid-19 megjelenése előtt a fő termékünknek az izocukrot jelöltük volna meg, de ez egy pillanat alatt megváltozott. A nehézségek és az extra kiadások ellenére jó évet zártunk.



– Ugyanezt elmondhatják a hazai kukoricatermelők is?

– A vírus mellett az időjárás sem volt kegyes hozzánk a tavalyi évben, de mind mennyiségben, mind minőségben igen jó termést tudhat maga mögött az ágazat, a legnagyobb területen termesztett kukorica-össztermés 8,3 millió tonna körül alakult, ami az átlagosnál nagyobb mennyiségnek számít. A kukorica termésátlaga országosan 8,65 t/ha, amely történelmi rekordot jelent, 7,4%-kal meghaladja a 2019-es értéket, az elmúlt

öt év átlagát pedig 14,5%-kal. Erre nagy szükség is volt, hiszen elég alacsony készlettel fordultunk rá a 2020-as évre, tavasszal és ősszel a tárolókból elfogytak a készletek, szinte semmi nem maradt. A kukoricatermesztésben érdekelt gazdálkodóknak a világpiaci árak emelkedése lehetőséget nyitott, hogy a megtermelt alapanyagot magas árszinten kínálják. Aki jól taktikázott, igen komoly profittal zárhatta az évet.

– Az elmúlt közel fél évben komoly áremelkedést figyelhettünk meg a gabonapiacokon. Mi okozza a jelenlegi, meglepően magas gabonaárakat?

– Elsősorban Kína „éhsége", a tárolók feltöltése, valamint az újonnan létesített több ezer sertéstelep kiszolgálása volt hatással a terménypiacokon az árak növekedésére, de mostanra már több tényező is közrejátszik a rendkívül magas díjszabásban.

Az USDA (az Egyesült Államok Mezőgazdasági Minisztériuma) április havi riportja szerint a 2020/21-es gazdasági évben a globális zárókészletek kevesebb mint 284 millió tonnát tesznek ki, mely az öt év legalacsonyabb adata. Önmagában már ez is komoly hatással bír, ám az elmúlt időszakban újabb jelentések láttak napvilágot, melyek befolyásolták a piaci árakat. Az egyik ilyen az USA vetésterület-előrejelzése, mely szerint úgy tűnik, nem várható érdemi emelkedés a kukorica idei vetésterületében a tavalyi évhez képest. Emellett még egy fontos tényezőt emelnék ki, a nyersanyag áremelkedését. A különböző energiahordozók (kőolaj, földgáz) és ipari nyersanyagok (többek között a különböző fémek) ára is rég nem látott mértékben emelkedett. Megfigyelhető tendencia, hogy amennyiben az egyik elem ára emelkedésnek indul, nagy eséllyel húzza magával egy másik elem árát is. A termények előállítása is nyersanyag- és energiaigényes feladat, ráadásul az árut sok esetben nagy távolságokra kell szállítani, aminek a költségei szintén beépülnek a termények áraiba.

– Ön hogy látja, meddig menetelhetnek még felfelé a gabonaárak?

– Véleményem szerint most is olyan árszinten vannak, ami elképzelhetetlen volt korábban. Úgy vélem, hogy ez hosszú távon nem tartható fenn, előbb-utóbb Kína is lassít a felvásárlásban, így az árak csökkenésére komoly kilátást prognosztizálok, ennek már mutatkoznak is a jelei, az elmúlt napokban már alacsonyabb árszinteket tapasztalhatunk.



– A Hungrana termeléséhez megfelelő mennyiségű készlet áll rendelkezésre?

– A hazai feldolgozók jól fedezettek alapanyaggal, mi már az új kukorica lekötésén dolgozunk. Ám az elmúlt időszak igen költséges kukoricaárai minket is érintenek, nem beszélve a takarmánygyártókat, forgalmazókat. A magas alapanyagárszintek magasabb termékárakat vonnak maguk után, melyek végül a végtermékekben is megmutatkoznak, komoly drágulást hozva az élelmiszerárakban. Az elmúlt időszak és a jelenlegi igen magas terménypiaci árak begyűrűznek a lakosság pénztárcájába is.

– 2020 januárjában került bevezetésre hazánkban az E10 üzemanyag, melynek elterjedése jelentősen hozzájárul az ÜHG-kibocsátás csökkentéséhez. Hogyan alakult a bioetanol-fogyasztás hazánkban az elmúlt évben?

– 2020 a Covidról szólt világszerte, így hazánkban is. A tavalyi év januárjában bevezetett E10 üzemanyag hatására erős igénynövekedés volt a bioetanol piacán az év első két hónapjában, ezt követően jelentős keresletcsökkenés volt tapasztalható a nyári hónapokig, hiszen a karantén következtében jelentősen visszaesett az üzemanyag-fogyasztás. Éves átlagban mintegy 10% fogyasztáscsökkenés jellemezte a piacot.

Mi szerencsésnek mondhatjuk magunkat, az, hogy hazánkban az üzemeknek nem kellett leállniuk, nemcsak a cégeknek, hanem a kukoricatermesztőnek is jó, hiszen az őáltaluk megtermelt kukoricát használjuk fel. Ezzel szemben például az USA közel 200 etanolgyárának több mint negyede kényszerült részleges vagy teljes leállásra,

a Covid jelentősen visszavetette a közúti forgalmat, így az üzemanyag-felhasználást is. Az idei évben a pandémia mellett a jelentősen megdrágult kukoricaárak is nehezítik a helyzetet, hiszen az alapanyagár emelkedésével jóval költségesebben lehet az etanolt előállítani.

– Újabb európai országban is bevezették az E10-et?

– Hazánk a 10. tagállam, ahol az E10 üzemanyag forgalomban van, minden benzinkúton elérhetővé vált. Folyamatos a csatlakozás, Csehországban idén januárban vezették be, Nagy-Britanniában pedig idén szeptemberben kerül forgalomba ez a motorbenzin.

– A Hungrana mennyi bioetanolt gyárt általában, és ez hogyan alakult 2020-ban?

– Mi a szokásos 140 millió liter bioüzemanyagot állítottuk elő az elmúlt év során is, emellett természetesen orvosi, vegyipari alkoholt és finomszeszt is jelentős mennyiségben.

– Milyen igények mutatkoznak, tudnának többet értékesíteni?

– Tavaly nagyon erős igény mutatkozott mindenfajta alkoholra, idén ez kicsit csökkenni látszik, de stabilnak tekinthető. Természetesen a vírus miatt az orvosi alkohol iránti kereslet ugrott nagyot, ahogy említettem már bármilyen mennyiségre lett volna piac, ám a gyártókapacitásunk véges.

– Miért tartja Ön fontosnak a bioetanol mind szélesebb körű elterjedését?

– Elsősorban környezetvédelmi szempontból. Tizenkét éve, 2009 óta uniós követelmény, hogy egy EU-s certifikációval igazoljuk minden egyes liter etanol ÜGH-kibocsátás csökkentését az olajhoz képest. Ez jelenleg 72% az EU-ban,





a Hungrana ennél jelentősen többet takarít meg köszönhetően a biomassza-kazánoknak, melyek a teljes technológiai gőzigényt megújuló forrásból állítják elő.

A másik fontos szempont, amit szeretnék kiemelni, az, hogy az etanol gyártása mellett ugyanannyi mennyiségű magas fehérjetartalmú takarmány-alapanyagot állítunk elő, ezáltal a kukoricát tulajdonképpen átalakítjuk és értékes formában adjuk vissza az agráriumnak.

A hazai gazdáknak pedig minden helyzetben biztos piacot nyújtunk a megtermelt kukoricájuk számára, ezzel stabil és kiszámítható bevételt és megélhetést biztosítva.

– Milyen következtetéseket vont le az elmúlt időszak alapján, amit a jövőben is fontosnak tart szem előtt tartani?

– Hosszabb ideje tudjuk már, hogy elengedhetetlen több lábon állni, ez a mi esetünkben a termékportfóliónkra értendő.

Fontosnak tartom kiemelni a gyors reagálást. Aki figyelte a külföldi híreket, azonnal tudott lépni, és különféle biztonsági óvintézkedések bevezetésével segíteni tudta a folyamatos működést, a munkatársak egészségének megóvását. És szembe kell néznünk azzal is, hogy bármikor bármi megtörténhet, így minden változásra felkészültnek kell lennünk. Legyen az egy világjárvány vagy a gabona világpiaci árainak sosem látott magasságokba ívelése. **(X)**

Hungrana Kft.

Cím: 2432 Szabadegyháza, Ipartelep
Tel.: +36 (25) 578 111
E-mail: info@hungrana.hu
Web: www.hungrana.hu



GÉP-COOP
ami összeköt minket...

Kötőelem, csavar és szerszám nagykereskedés
Egyedi csavar gyártás | Termelésellátás
Munkavédelem

Keressen minket bizalommal!

GÉP-COOP KFT.
Kötőelem Nagykereskedelem

Raktár: 8225 Szentkirályszabadja,
Petőfi Sándor utca 37.

+36 30 5681839
gepcoop@gepcoop.hu



Itt a „tehenek Teslája” – Innováció, ami ellensúlyozza a széndioxid-kibocsátást



Szerző: Kassai Eszter
Fotó: Profimedia - Red Dot, Mootral

38 százalékkal is csökkentheti a tehenek által kibocsátott metán mértékét a Mootral által megalkotott innováció, ami célul tűzte ki az ágazat fenntarthatósági fordulatának elérését.

PRO ÉS KONTRA

Napjainkban a gazdák olyan nehézségekkel és szabályozási kihívásokkal találhatják szembe magukat, amelyeket néhány évtizeddel ezelőtt még nem láthattak előre. A fenntarthatósági törekvések fokozódásával párhuzamosan pedig az ökotudatos működés még nagyobb elvárássá válik, ami alapvetően befolyásolhatja majd a gazdaságok üzemeltetését. A tejgazdaságok, tehenészetek ugyanakkor döntő szerepet játszhatnak a környezetvédelmi törekvésekben is, hiszen a jól karbantartott fű és a talaj releváns mértékben meg tudja kötni a szén-dioxidot.
A szarvasmarhák tápanyagokban gazdag táplálékforrásokat is biztosítanak milliók számára, amelyeket egyébként a meglévő biomasszából nem lehetne biztosítani. Ráadásul a fogyasztók többsége továbbra is előszeretettel fogyasztja a marhahúst és a tejterméket az egészséges és






MOOTRAL®







kiegyensúlyozott étrend részeként, ugyanakkor körükben is tapasztalható, hogy a klímaváltozás elleni harcból mind jobban kivennék a részüket. A tehenek és más kérődzők azonban nagy mennyiségű metánt termelnek, egyes felmérések szerint egy tehén évente több szén-dioxidot termel, mint öt autó. Az állattartásból származó üvegházhatású gázok kibocsátásának csökkentését globális szinten szorgalmazzák, így azok az innovációk is a figyelem középpontjába kerülhetnek, amelyek erre kínálnak megoldást. Segítségükkel pozitív változás érhető el a 21. századi mezőgazdaságban, aminek immár nem csak a gazdák profitjának a maximalizálása a célja, hanem a klímavédelem is.

MEGOLDÁS A METÁNKIBOCSÁTÁS CSÖKKENTÉSÉRE

A svájci székhelyű Mootral vállalat által megalkotott Mootral Ruminate takarmánykiegészítő azonban jó választ adhat a klímavédelmi célok elérésére, mivel egyedülálló módon akár 38 százalékkal is csökkentheti a tehenek által kibocsátott metán mértékét. Az innováció olyannyira figyelemreméltó, hogy a COP26-on, azaz az ENSZ klímacsúcstalálkozóján is foglalkozni fognak vele. Thomas Hafner, a Mootral vezérigazgatója globális léptékben gondolkodik, ahhoz pedig, hogy világszerte elérhetővé tudja tenni a takarmánykiegészítőjét, úgynevezett CowCrediteket kínál fel a vállalatoknak, amelyeknek így lehetőségük nyílik széndioxid-kibocsátásuk kompenzálására. Úgy véli, segítségükkel a gazdák valódi változást

METÁNKIBOCSÁTÁS SZÁMOKBAN

- 15% – Az üvegházhatást okozó gázok összes kibocsátásának 15 százalékáért felel a globális állattenyésztési ipar.
- 1,5 milliárd – Ennyit tehén él a földön, a legfrissebb előrejelzések szerint 2050-re 2,5 milliárdra nő a számuk.
- 500 liter/nap – A tehenek jelentik a legnagyobb metán kibocsátási forrást a világon. Egy tehén körülbelül 500 liter metánt termel naponta.
- 3-4 tonna – A tehenek által kibocsátott metántermelés éves szinten 3-4 tonna szén-dioxidot jelent.
- 5 – Egy átlagos tehén több szén-dioxidot termel évente, mint öt személyautó.



AZ ELŐNYÖKET A FOGYASZTÓK IS ÉLVEZHETIK

A metánkibocsátás csökkentésével párhuzamosan enyhül az ágazat társadalomra és környezetre gyakorolt hatása, közben pedig a fogyasztók úgy tudnak jót tenni a fenntarthatósági célokért, hogy nem mondanak le étkezési szokásaikról. Ráadásul vásárlásukkal még a Mootral Ruminate-tel takarmányozó gazdákat is támogathatják, ezzel pedig még több termelőt tudnak a programhoz való csatlakozásra ösztönözni.
A koncepció tehát jó lehetőséget kínál mindenki számára arra, hogy úgy mozdítsák elő a klímaváltozás elleni harcot, hogy csupán néhány csepp éghajlat-intelligens tejet öntenek a kávéjukba.

érhetnek el, ugyanakkor a továbbiakban is fenn tudják majd tartani ősi gazdálkodói közösségeiket és hagyományaikat.
Az úgynevezett CowCreditek darabja egy-egy tonna széndioxid-beszámítással egyenértékű, ha pedig a világ összes tehene Mootral Ruminate-et fogyasztana, a metánkibocsátás olyan mértékben csökkenne, mintha 330 millió autó nem indulna többé útnak. Mivel a gépkocsik száma az Európai Unió területén jelenleg 240 millió, az innováció eredményessége valóban kiemelkedő.
A Mootral Ruminate-et jelenleg az Egyesült Királyságban működő tejgazdaságok egy része használja, pilotprojektek keretében tesztelik több európai és amerikai gazdaságban is.
A Mootral tulajdonosa több nyilatkozatában is hangsúlyozta, hogy meglátása szerint a tehenek rendkívül fontos szerepet játszanak ökoszisztémánk alakításában, azonban lehetőséget kell teremteni számukra arra, hogy kivehessék részüket a klímaváltozás elleni globális harcból.

BAVARIA VISION 42-ES VITORLÁS KIADÓ



Mindegy, hogy élményvitorlázásra vágyik, vagy csak egy kellemes napot szeretne eltölteni a Balatonon. Hajónk kibérlésével – skipperrel vagy anélkül – egy különleges élményben lehet része, melyre a hajó „teljes körű felszereltsége” mellett Európa legnagyobb tava, a Balaton és annak egyik legszebb városa, a báziskikötőnknek helyt adó Balatonfüred a garancia.

Kedvezményekről, foglaltságról, kérem, érdeklődjön e-mailben a proventustradekft@gmail.com e-mail-címen.

Báziskikötőnk elérhetősége:

Silver Yacht Kikötő – Balatonfüred, Zákonyi F. u. 4.

A hajó felszereltsége a teljesség igénye nélkül:
High-Tech(Epex) vitorlázat - Genakker, Board Control, Trim Control, B&G High-Tech hajóműszerek, GPS, elektromos horgony, 3 kabin+fürdő, elektromos WC, hálóhely 8 személy számára, teljesen felszerelt konyha, hűtő-fagyasztó, állófűtés, kabinonként vezérelhető klíma. Irányár: 250.000 HUF/nap.

A vidéki élet összekovácsolja a családot, és fenntartható jövőhöz segít

Szerző: Kassai Eszter
Fotó: Profimedia - Red Dot

A nagyvárosi és a vidéki élet közötti különbség sok szempontból megközelíthető, az egyik legfontosabb pedig a jövő generációjának nevelésének irányából történik. Szakértők szerint a vidéki életnek csak előnyei lehetnek a gyerekek számára, hiszen az állatoktól, az élelmiszerek előállításának a folyamataiból olyan információkat, tapasztalatokat nyerhetnek, amikkel sok nagyvárosi felnőtt sem rendelkezik.

– A háziállatok rendszerességet, kötelességet és felelősséget hoznak az életünkbe, ezenkívül pedig feltétel nélküli szeretetet nyújtanak, mellyel fokozni tudják az összetartozást – mondja Koska Hedvig, az Állatorvostudományi Egyetem Állatvédelmi Központja által működtetett Állatvédelem Gyermekeknek Facebook-oldal kezelője. Hozzáteszi: az állatok jelenlétükkel és viselkedésükkel jótékony hatással vannak ránk, nyugalomra és egymás iránti tiszteletre tanítanak bennünket. Ebben sokkal könnyebben tud részesülni egy vidéken élő gyermek, mint egy nagyvárosi. Hasonlóképpen vélekedik erről B. Szirtes Dóra, Ösztönanyu, aki Montessori pedagógiával és a kapcsolódó nevelési elvekkel foglalkozik.

NEM LEHET ELÉG KORÁN KEZDENI

– Maria Montessori kísérletet végzett arról, hogy mi történik akkor, ha a kicsiket nem az iskolapadba ültetjük be, hanem kivisszük őket egy farmra, a természetbe, és a hétköznapi életben szerzik meg a tapasztalataikat. Az eredmények pedig arra engedtek következtetni, hogy ezek a gyerekek sokkal jobban teljesítenek matematikából, jobb az intuíciójuk, a rálátásuk, az empatikus készségeik – meséli Dóra. Azt mondja, hogy pontosan ez az oka annak, hogy az ilyen szemléletű óvodai csoportokban mindig van egy állat, legyen az csiga, hal vagy teknős, mert a gyermekek felelősségtudatát erősíti. Megtanulják, mit jelent az, ha valaki tőlük függ.







A szakértők szerint éppen ezért nagyon fontos már a bölcsis- és óvodáskorú gyermekeknek elmagyarázni, hogy azon túl, hogy az állatok tündériek, rendkívül nagy felelősséggel és költséggel jár a tartásuk. – Rengeteg kisgyermek kér születésnapjára vagy karácsonyra kisállatot, mert látják, hogy a kölykök mennyire elragadók. Fontos elmagyarázni nekik, hogy a kisállatok is felnőnek egyszer, és csak akkor lehetünk gazdik, ha vállaljuk a felelősséget, és gondoskodunk róluk életük végéig – húzza alá Koska Hedvig, kiemelve: az állattartásban nincs szabadság, a háziállatot minden nap el kell látni élelemmel és vízzel, foglalkozni kell vele. Felhívja a figyelmet arra is, hogy több csodálatos mesekönyv is megjelent már a felelős állattartásról, ilyen többek között Dr. Vetter Szilvia „Anya! Ugye, megtarthatom?" című mesekönyve, vagy Pásztohy Panka „Pitypang és Lili" sorozata, melyek felhívják a különböző korú gyermekek figyelmét a helyes bánásmódra és az állatokkal járó felelősségre.







ÉLMÉNYSZERŰ TAPASZTALATOK A MINDENNAPOKBAN

Mindketten egyetértenek abban, hogy a vidéken élők ebből a szempontból hatalmas előnyben vannak. – Akár úgy is lehetne fogalmazni, hogy a nagyvárosi környezetet túlnyomó részben élettelen, a vidékit pedig élő dolgok alkotják. A vidéken élő családok természetes módon szerzik meg az állattartási és környezetvédelmi alapismereteket, gyermekeik már ebbe a szemléletbe nőnek bele – mondja Koska Hedvig. Úgy véli, a háziállattartáshoz kapcsolódó mindennapi, élményszerű tapasztalat megszerzése olyan alapvető adottság a vidéki családok életében, amelyet a nagyvárosi családok csak ritkán tudnak megélni. Ráadásul a család koherenciáját is erősítheti, ha háziállatokkal élnek.

A vidéki élet előnyének Ösztönanyu azt is tartja, hogy a gyerekeket egészen pici koruktól kezdve a fenntartható életmódra lehet nevelni. – Nagyon gyakori, hogy a gyerekek részt vesznek az állatok levágásában. A városi gyerekeknek ez trauma, a falusiaknak természetes, hiszen pontosan tudják, hogy abból lesz a sonka, amit télen meg fognak enni – magyarázza B. Szirtes Dóra. Közben tökéletes



alkalom nyílik meglátása szerint arra is, hogy olyan fontos kérdésekről beszélgessenek a szülők a gyermekekkel, hogy mi történik, ha túl sokat eszünk az állatokból.

ÉLETHOSSZIG TARTÓ SZEMLÉLETMÓD

– Nem lesz csirke? Vagy nem jut annyi, hogy minden nap együnk húst? Apró lépésekben el lehet magyarázni nekik azt, hogy mi is az a túlfogyasztás, amitől ma szenved a világ. De a vidéki gyermek megérti az időjárásnak való kitettséget is, hogy mi történik, ha a fagy elviszi a gyümölcsöt, vagy a vihar a búza felét. Látja, hogy dolgozzák fel az alapanyagot, miként lesz liszt a gabonából, hogyan készül belőle a kenyér. Egy városi gyereknek erre esélye sincs, sőt, mondhatom azt, hogy sok felnőtt még egy fűszernövényt sem ismer fel – teszi hozzá.

Koska Hedvig kiemeli azt is, hogy rendkívül fontos ugyanakkor, hogy a városi gyerekek is megtanulják az állatokkal való helyes bánásmódot, a felelős állattartást és az állatvédelmet. Éppen ezért nagy hangsúlyt fektetnek a különböző állatfajok megismertetésére, a magyar fajták bemutatására, a felelősség hangsúlyozására és az állatvédelmi jogszabályok prezentálására. – Ha hatéves kor alatt ezeket a mintákat átadjuk a kicsiknek, akkor az egész életükben megmarad. Annál többet pedig talán nem is tudunk adni a gyermekeink számára, minthogy megismertetjük velük a valódi élet folyamatait, és benne az állatainkat, azok viselkedését" – fűzi hozzá B. Szirtes Dóra.



AGROTATA Kft.

- Növényvédő szer, műtrágya, vetőmag, termény nagykereskedelme
- Mezőgazdasági Integráció
- Termeltetés finanaszírozás
- Szaktanácsadás

agro Tata Kft.

ELÉRHETŐSÉG:

Telefon:
00-36-309326734

E-mail:
agrotata1@t-online.hu

ÖRÖKSÉG A VILÁGNAK MINDEN FINOMSÁGGAL

Szerző: Papp Győző
Fotó: archív

Pannonhalma nevét hallván elsősorban a méltán híres főapátság juthat eszünkbe, noha az utóbbi évek munkája nyomán a gasztronómia területén is egyre ismertebb a város a helyi bor, a pálinka, az utóbbi időben a sör, valamint a levendulából készített termékek által.



Győrből, ha Veszprém felé vesszük az irányt, talán húsz kilométer után az út mellett balra a távolban feltűnik előttünk a pannonhalmi vár sziluettje. Méltóságteljesen emelkedik ki a tájból a majdnem 300 méter magas hegy tetején több mint ezer éve, körötte tisztes távolságban a Sokoró, a Bakony dombjai, hegyei, északról a Kisalföld mezői, szántói, vizei ölelik.
A 82-es útról két helyen is lekanyarodhatunk Pannonhalma irányába. Mi a második elágazást választjuk, így nyílegyenes út vezet a 4 ezer lakosú város központjába. Irányt sem kell váltanunk, úgy érjük el az apátsághoz vezető hegyi szerpentint. Talán öt perc az út, amíg leparkolhatunk, onnan gyalog célszerű folytatni az utunkat.
A modern, már ebben az évezredben épült látogatóközpont alatt haladunk át, balra az arborétum rendezett parkja, zöldellő fái, nyíló virágai – megközelítőleg 400 növényfajt gondoznak itt – aztán egy kis macskaköves térre érünk, amelyen ott magasodik előttünk a főapátság épülete.
És szinte látótávolságon belül a borászat, a szőlő-, a levendulaültetvények is. Ha megfelelő időpontban érkezünk, csodálatos látvány a gyógynövénykertben a lilába borult levendulamező látványa.
A növény illóolaját széleskörűen hasznosítják: szappantól a teán át a krémekig sok minden készül levendulából.



AHOL A PÁPA IS JÁRT

A valamikori „Pannónia szent hegyének” (Mons Sacer Pannoniae) monostora és a benne élő szerzetesközösség egyidős a magyar államisággal. Közép-Európa-szerte hozzájárult a kultúra fejlődéséhez és a kereszténység terjedéséhez. Ezekért a kiemelkedő, egyetemes értékekért a főapátság 1996-ban (alapításának 1000. évfordulóján) kiérdemelte felvételét az UNESCO világörökségi listájára. Ugyanebben az évben látogatott Pannonhalmára II. János Pál pápa, a római katolikus egyház feje.
Az apátság kizárólag építészeti szempontból is megér egy látogatást, gazdag művészeti és tudományos gyűjteményei pedig tovább emelik értékét. Könyvtára több mint 300 ezer kötettel napjainkban a világ legnagyobb bencés gyűjteménye. A főapátsági levéltár számos becses dokumentumának leghíresebb darabja a legrégibb magyar (és egyben finnugor) írásos nyelvemlék, a tihanyi apátság 1055-ös alapító oklevele. A monostor kép- és metszettára, numizmatikai gyűjteménye, régiségtára és kincstára szintén jelentős.
A főapátság egyik legújabbkori „kincse” a borászata és az ott készülő zamatos nedűk. A környékén már a római legionáriusok is foglalkoztak szőlőtermesztéssel, borkészítéssel. A bencések a középkorban templomuk és monostoruk felépítésével egyidőben élesztették újjá a szőlő- és borkultúrát. A főapátságnak egészen az 1945 utáni államosításokig saját borászata volt, amit csaknem hatvan évvel később építettek újjá.

A főapátság egyik legújabbkori „kincse” a borászata és az ott készülő zamatos nedűk. A környékén már a római legionáriusok is foglalkoztak szőlőtermesztéssel, borkészítéssel. A bencések a középkorban templomuk és monostoruk felépítésével egyidőben élesztették újjá a szőlő- és borkultúrát.

AZ EGYIK LEGKISEBB BORVIDÉK

A szerzetesek új, modern pincéje és borháza 2003 őszétől működik: az Apátsági Pincészetet Szent Márton napján, november 11-én adták át. A borászatnál végzett munkásságot jól jelzi, hogy többek között hazánk egyetlen nemzetközi borversenyén, a VinAgorán is nyert már.
Jólesik írni a pannonhalmi borról. Ahogy fokozatosan kerülnek egymás mellé a betűk a számítógépben, úgy idéződik fel bennünk például a Tricollis cuvée íze, illata. Szinte már a szánkban érezzük a kellemesen pincehideg, élénk, zamatos, finom nedűt. Ez a bor a mesebeli hármas szám jegyében készül: a neve három dombot jelent, három fajtából áll, összetevői pedig három különböző dűlőből származnak. Ha nem vezetünk, és kedvünk van megkóstolni, semmi akadálya. Kiülünk a májustól szeptemberig nyitva tartó látványteraszra és kortyolhatjuk a szép borokat, miközben gyönyörködhetünk a csodálatos panorámában is.
Magyarország egyik legkisebb, ám egyik leglátványosabban fejlődő borvidékén járunk. A Pannonhalma–Sokoró borvidéken összesen 600 hektáron termesztenek szőlőt a helyi pincészetek.

A mérsékelten száraz, mérsékelten meleg, enyhe telű klíma, a középkötött vályog, lösz, barna erdőtalaj kedvez a gazdáknak és természetesen a szőlőknek. A fehérborok kiemelkedő minőségűek, illat- és zamatanyagban gazdagok, határozott tájjelleggel bírnak. A borvidék hagyományosan fehérbort termelő terület, bár az 1900-as évek elején még csaknem azonos volt a fehér és a vörös fajták aránya, az elmúlt évek telepítéseinek köszönhetően a domináns fehér fölény csökkenése mutatkozik meg.

Jelentős inspirációt adott az itt gazdálkodó borászoknak, hogy összefogva sikerült megteremteni azt az értékrendet, hogy ami itt különleges minőségű, az egyben legalább annyira természetes is. Külön öröm, hogy egyre több a fiatal borász, akik az idősebb, tapasztaltabb borászokkal összefogva próbálnak garanciát adni a minőségi bortermeléshez.











Liptai Zsolt, a Pannonhalmi Borvidék Hegyközsége elnökének gondolatai jól jellemzik ezt az átalakulást: – Ma is azon dolgozunk, hogy a borvidék területének több mint felét érintő fajtaszerkezet-átalakítással, a tradicionális szőlők mellett az új lehetőségeket adó fajtákkal és művelésmóddal újra az élvonalhoz tartozzunk. Az elmúlt években a természeti adottságainkat legjobban hasznosító, így kiváló minőséget adó szőlőfajtákkal gazdagodott a borvidék. Mára fehérbort adó fajtáinkat szépen egészítik ki a kékszőlőültetvények.
Jelentős inspirációt adott az itt gazdálkodó borászoknak, hogy összefogva sikerült megteremteni azt az értékrendet, hogy ami itt különleges minőségű, az egyben legalább annyira természetes is. Külön öröm, hogy egyre több a fiatal borász, akik az idősebb, tapasztaltabb borászokkal összefogva próbálnak garanciát adni a minőségi bortermeléshez.
Egyre markánsabb arcukat mutatják a kisebb magánpincészetek is. Az illatos, testes borok a gasztronómiai programok részét képezik, a megismerésükben segíthet a Pannonhalma-Sokoróalja Borút, amely csendes, festői szépségű tájakon kalauzolja a remek borokat és ízletes ételeket kedvelő vendégeket. A löszfalakba vájt csoportos lyukpincék különleges esztétikai élményt is kínálnak.

BELGA SÖR MAGYAR MÓDRA

A bor, az ásványvíz, valamint a gyógynövények felhasználásával készült kisüzemi termékek után a sörfőzéssel szintén egy évszázados hagyomány újraélesztésére vállalkozott tavaly a Pannonhalmi Főapátság. A levéltári emlékek nyomán 2016-ban döntöttek úgy, hogy a főapátság kebelén belül





újraindítják a sörfőzést. A több éves előkészítő munka, az infrastruktúra kialakítása és belga apátsági sörfőzdékbe tett látogatások után tavaly nyitotta meg kapuit Ravazdon az apátsági főzde. A világ egyik legjobb sörét főző belgiumi Westvleterenben, a kevesek számára feltáruló apátsági falak között gyűjtött tapasztalat alapján a magára szabott receptúrával készül a finom pannonhalmi sör.

– Amikor először beszélgettünk a sörfőzdéről, akkor előttünk állt a pincészetünk példája. A sörrel egy kicsit nehezebb dolgunk volt, mert a barokk korban már volt sörfőzdénk, de nem az volt a célunk, hogy ugyanazt rekonstruáljuk, hiszen azóta történt egy nagy technológiai fejlődés, stílusbeli váltás. A hagyományban akkor van igazán fantázia, ha az mai és élő tud lenni – mondta Hortobágyi Cirill, a Pannonhalmi Főapátság főapátja a megnyitó alkalmával. Tavaly egy négytagú, belga típusú sörből álló család került piacra (Blonde, Dubbel, Tripel, Quadrupel), a tervek szerint ezt követően minden évben várhatók a főzdéből szezonális és exkluzív különlegességek is.

PÁLINKÁRIUM LÁTVÁNYFŐZDÉVEL

Nem a főapátsághoz kapcsolódik, de ugyancsak a település hírnevét öregbíti a Pannonhalmi pálinka. A várhegy tövében 1917 óta létezik a pálinkafőzde, így a története több mint 100 éves múltra tekint vissza, de a jelenlegi állapotában 2007-től működik. Az új tulajdonos virágoztatta fel. Kezdetben a termékeik elsősorban a hagyományos ízeket tartalmazták, azóta bővült és divatosabb is lett az ízválaszték. Szerencsére csak egyvalami nem változott: a kiváló minőség. A város szélén található pálinkárium hazánk egyik legszebb látványfőzdéje, amelyben a vendég a főzés minden folyamatába bepillanthat. Az elmúlt években számtalan alkalommal tartottak pálinkakóstolót az érdeklődők számára. A rendezvény ideje alatt a főzés folyamatos, így a látvány mellett a gyönyörű nedű illatai is elvarázsolhatják az látogatókat.

Búcsúzóul itt is vásárolhatunk a széles kínálatból, és ha elhagyjuk Pannonhalmát, az élmények mellett egy kis kóstolót is magunkkal vihetünk.

MODUL TREND KFT.

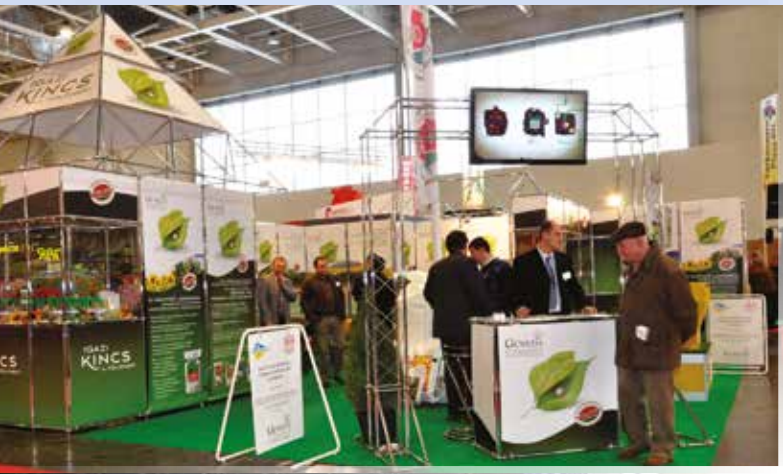
Kiállítás tervezés, építés mesterfokon!





Egyedi és típusstandok tervezése - 3D látványtervek készítése - és azok teljeskörű kivitelezése.
Meroform, Syma, Oktanorm rendszerek, professzionális traverzek, intelligens fénytechnika, TV- és LED falak.

Tekintse meg egyedülálló referenciáinkat és kérje ajánlatunkat!









1068 Budapest Benczúr u. 43.
Telefon: 06 209 490-327 mail7@babilon7.hu



A HUMINISZ KFT. TECHNOLÓGIAI AJÁNLATA: NAPRAFORGÓ

Huminisz előnyök:

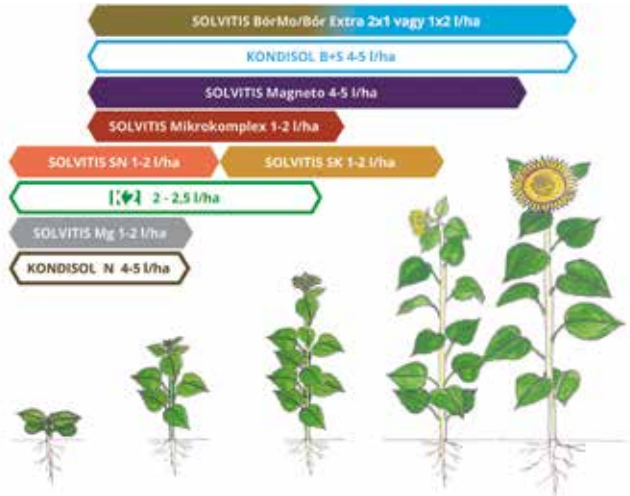
- akár egy kezelés hatására 0,2-0,8 t/ha terméstöbbletet érhető el 3-4 t/ha-os terméssziten a kezeletlen/kezelt kontrollhoz képest
- átlagosan 10-15%-os a hozamnövekedés 1-2 értékkel emelkedő olajtartalom mellett
- nagyobb lesz a tányértömeg és a tányérátmérő
- erősödik a növény immunrendszere, a betegségekkel szembeni ellenállóképesség javul
- a gombaölő szerek hatása javul
- jobb lesz a termékenyülés

A várható hozamtöbblet időjárási és talajviszonyoktól, termesztéstechnológiától, tápanyag-ellátottságtól függően változhat.

A KONDISOL B+S a ként szerves **kén formában (metionin aminosav)** tartalmazza, amely segít az **olajképzés** folyamatainak lerövidítésében, ezzel együtt **támogatja a növény energia-felhasználását** a cisztein előállításához. A bór folyamatos utánpótlása is fontos a napraforgó megfelelő vízháztartásának fenntartásához, elengedhetetlen a termékenyüléshez és a termésképzés folyamataihoz. A bór továbbá segít a stresszhelyzetek kezelésében is. A magas fulvo- és huminsav tartalmú **KONDISOL** termékcsalád és különösen a **K2** szintén hozzájárul a **kezdeti abiotikus stressz és gyomirtó szer által okozott fitotoxicitás kezeléséhez** (lásd 2., 5. kép). **Kisebb vegetatív felületre kijuttatva is hatékony** (akár 15-20%-os borítottság). A kezelést követően rövid időn belül (2-4 nap) látványos javulás tapasztalható: elindul a növény fejlődése, a fitotoxikus tünetek mérséklődnek, a klorofill-tartalom növekszik (SPAD-index). A K2 még erőteljesebb regeneráló hatását a humin- és fulvosavak (8,8 m/m%) mellett a hozzáadott 5 féle aminosav (17,5 m/m%) szintén támogatja.

A termékek kijuttatása történhet az aktuális növényvédelmi kezelésekhez igazodva, azokkal egy menetben. A keverési próbát minden esetben végezze el!

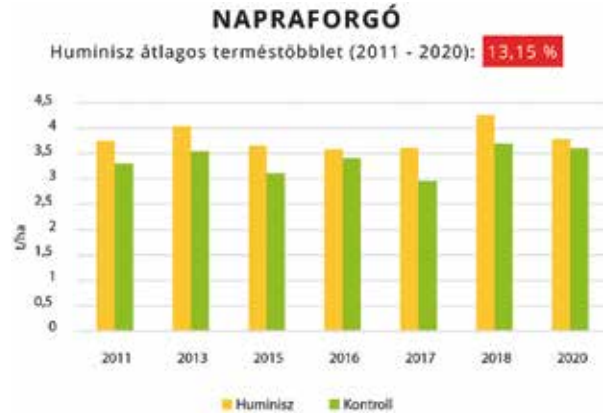
TECHNOLÓGIAI AJÁNLAT



További, a felhasználással kapcsolatos információkért keresse területi kollégáinkat bizalommal!

KÍSÉRLETI EREDMÉNYEINK

A Huminisz technológiával kezelt napraforgó állományok 2013-2020 között átlagosan 13,15%-os terméstöbbletet eredményeztek!



1. grafikon: Huminisz technológiával kezelt napraforgó termésátlagai 2013-2020 között

A Huminisz termékek kijuttatásának eredményeként a napraforgó tányérátmérője és tányértömege is szignifikáns pozitív eltérést mutat a kezeletlen kontrollhoz képest. Így a kezelt állományban bizonyítottan nagyobb termésátlag realizálható!







2.,5. kép: Iharosberény 2016. május – Preemergens herbicid stressz és kezelés utáni állapotok napraforgóban, alacsony humusztartalmú homoktalajon

A kijuttatott termékek fokozzák a gombaölő szerek hatékonyságát és a növény ellenállóképességét! A kísérletek során a Huminisz technológiával kezelt állományokban kevesebb Sclerotinia által fertőzött tövet számláltak az üzemi kontrollhoz képest!
Az állomány 20-30%-a kipusztult. A fényképeken a kezelés előtti állapotok, majd a kezelést követő felépülési folyamatok láthatók 3 héttel a Huminisz technológia kijuttatását követően.
A pre-, illetve posztgyomirtás után esetlegesen fellépő fitotoxikus tünetek megjelenését követően a Huminisz technológiával kezelt napraforgónál a kezelést követő 2-4 nappal már látványos javulás tapasztalható! Bizonyos* posztemergens gyomirtó szerekkel együtt történő kijuttatás lehetséges, és megelőzi, illetve mérsékeli a fitotoxikus tünetek kialakulását. (X)

Pais István
Huminisz Kft.

**** Részletes információért, kérjük, keresse területi képviselőinket!***

MAGYAR TERMÉK

K2 AZ ÚJ GENERÁCIÓS NÖVÉNYKONDICIONÁLÓ!

HUMINISZ A BELSŐ ENERGIA



ÚJ CSÚCSRA TÖRÜNK!
A HUMIN-, FULVO- ÉS AMINOSAVAS KONDICIONÁLÁSBAN

A **K2,** A HUMINSAVAS NÖVÉNYKONDICIONÁLÁS TERÉN PIACVEZETŐ HUMINISZ KFT.
új fejlesztésű magas humin-, fulvo- és aminosav-tartalmú növénykondicionálója!

www.huminisz.hu

Csirkemájból főztünk

Szerző és fotó: Szép Csilla

Az emberi szervezet nem képes önmaga előállítani a vasat, így azt táplálkozással tudjuk pótolni. Természetesen beszerezhetünk mindenféle étrendkiegészítő tablettát, de mennyivel egyszerűbb ezeket valódi ételekkel kiváltani, esetleg támogatni. Az egyik legegyszerűbben, leggyorsabban elkészíthető vasban gazdag alapanyagunk a csirkemáj, melyből most öt receptet mutatunk be.

A majorannás csirkemájból rögtön dupla adagot előállítva, akár egy főzéssel létrehozható a konyakos csirkemájkrém is, majd ebből a májas sörkorcsolya, így háromféle ételt alkothatunk. Csak nyerhetünk vele, hiszen a vas felszívódása és hasznosulása rendkívül rossz, így kifejezetten ajánlott minél többet fogyasztani belőle.



MAJORÁNNÁS CSIRKEMÁJ

Hozzávalók (4 személyre):

- 1 kg csirkemáj (szív nélkül)
- 1/2 kg vöröshagyma
- 1 dl ketchup
- 2 evőkanál mustár
- só
- őrölt bors
- 2 evőkanál szárított majoránna
- 10-15 dkg vaj

A tálaláshoz:

- petrezselyemzöld (elhagyható)

A májat megtisztítjuk, az inakat kivágjuk. A hagymát csíkokra szeljük, és a vaj felén megpároljuk. Hozzáadjuk a májat, pár percig pirítjuk, sózzuk, borsozzuk, rátesszük a ketchupot, a mustárt és a majoránnát. Körülbelül tíz percig rotyogtatjuk, majd hozzákeverjük a maradék vajat, és ezzel addig főzzük, amíg a vaj el nem olvad.
Tálaláskor megszórhatjuk petrezselyemmel is.

KONYAKOS CSIRKEMÁJKRÉM

Hozzávalók: • 50 dkg csirkemáj (szív nélkül) • 4-5 salottahagyma • 1/2 dl ketchup • 1 evőkanál mustár • só • őrölt bors • 2 evőkanál morzsolt majoránna • 10 dkg vaj • 2-4 evőkanál konyak
A tetejére: • vaj

A májat megtisztítjuk, az inakat kivágjuk belőle. A hagymát csíkokra szeljük, és a vaj felén megpároljuk. Hozzáadjuk a májat, pár percig pirítjuk, sózzuk, borsozzuk, beletesszük a ketchupot, a mustárt és a majoránnát. Körülbelül tíz percig rotyogtatjuk, majd hozzákeverjük a maradék vajat, a konyakot, és addig főzzük, amíg a vaj el nem olvad. Az egészet turmixoljuk, és tiszta üvegbe töltjük. A tetejére szánt vajat felolvasztjuk, és kanál hátára csurgatva a májkrémre öntjük. Hűtőben tárolva 3-4 napig áll el.





MÁJAS SÖRKORCSOLYA

Hozzávalók: • 1 csomag 6 lapos rétestészta (170 g) • 1 adag konyakos csirkemájkrém • olívaolaj vagy olvasztott vaj • (fekete)szezámmag (elhagyható)
A tálaláshoz: • aprított snidling • csilipaprika karikák

A sütőt 180 fokra melegítjük. A rétestésztát kitekerjük, vékonyan megkenjük olvasztott vajjal vagy olajjal, és a hozzánk közelebb eső végét vékonyan megkenjük a májkrémmel. A tésztát feltekerjük, és sütőpapírral bélelt tepsire tesszük. Minden lappal így járunk el, majd megkenjük őket olajjal, és megszórjuk szezámmaggal. Nagyjából tíz percig sütjük. Akkor jó, ha a mindenhol megpirult. Aprított snidlinggel, csilipaprika karikákkal megszórva tálaljuk.

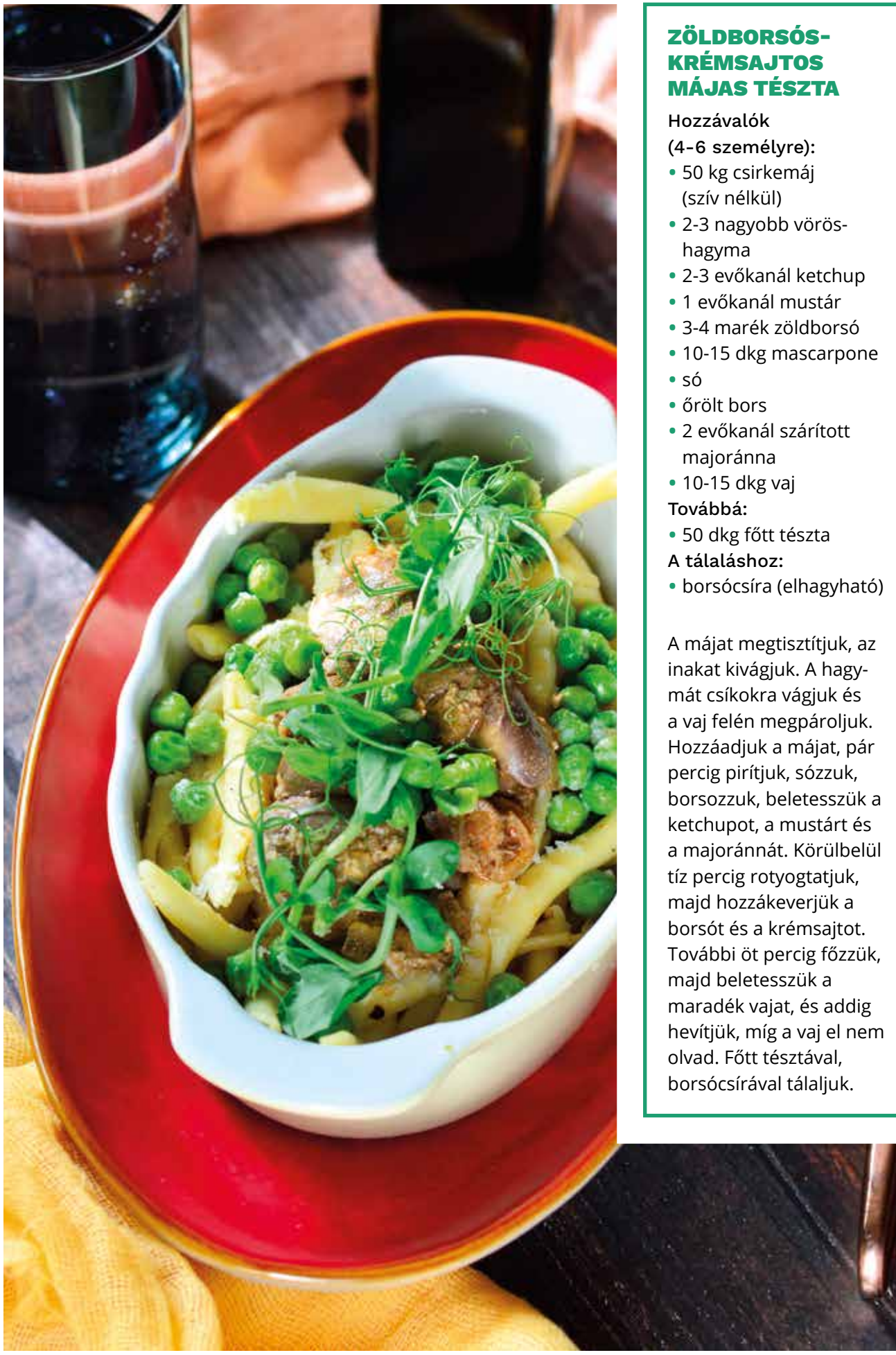
TIPP: aki szereti, a krémbe is keverhet csípős paprikakrémet, kevés apróra vágott hagymát, esetleg zsírjára pirított szalonnát. Sütés előtt megszórhatjuk magokkal, sajttal, megkenhetjük paradicsompürével is.



MÁJAS KRUMPLILEVES

Hozzávalók: • 30 dkg csirkemáj • 30 dkg krumpli • 3 nagyobb sárgarépa • 1 vöröshagyma • 15 dkg szárazkolbász • 1 kis pohár tejföl (150 g) • só • 1 evőkanál vaj • majoránna • őrölt bors • őrölt köménymag • frissen reszelt szerecsendió
A tálaláshoz: • friss petrezselyemzöld

A májat megtisztítjuk, az inakat kivágjuk belőle. A zöldségeket meghámozzuk, megmossuk. A krumplit kis kockára vágjuk, a sárgarépát felkarikázzuk, a hagymát finomra aprítjuk. A vajon átpirítjuk a hagymát. Hozzáadjuk a májat, pár percig pirítjuk, majd belekeverjük a zöldségeket. Körülbelül egy-másfél liter vizet öntünk hozzá, felforraljuk, majd a lángot mérsékelve 10-15 percig főzzük, amíg a máj és a zöldségek meg meg nem puhulnak. A tejfölt – hőkiegyenlítéses módszerrel – a levesbe borítjuk, és épp csak egyet forralunk rajta. Friss petrezselyemmel tálaljuk.



ZÖLDBORSÓS-KRÉMSAJTOS MÁJAS TÉSZTA

Hozzávalók (4-6 személyre):

- 50 kg csirkemáj (szív nélkül)
- 2-3 nagyobb vörös-hagyma
- 2-3 evőkanál ketchup
- 1 evőkanál mustár
- 3-4 marék zöldborsó
- 10-15 dkg mascarpone
- só
- őrölt bors
- 2 evőkanál szárított majoránna
- 10-15 dkg vaj

Továbbá:

- 50 dkg főtt tészta

A tálaláshoz:

- borsócsíra (elhagyható)

A májat megtisztítjuk, az inakat kivágjuk. A hagymát csíkokra vágjuk és a vaj felén megpároljuk. Hozzáadjuk a májat, pár percig pirítjuk, sózzuk, borsozzuk, beletesszük a ketchupot, a mustárt és a majoránnát. Körülbelül tíz percig rotyogtatjuk, majd hozzákeverjük a borsót és a krémsajtot. További öt percig főzzük, majd beletesszük a maradék vajat, és addig hevítjük, míg a vaj el nem olvad. Főtt tésztával, borsócsírával tálaljuk.

MOVINGLOBE LTD.

GÖRDÜLÉKENY **IPARI MEGOLDÁSOK**

A MOVINGLOBE KFT 2004-ben kezdte meg müködését gépalkatrész kereskedöházként a Közép-Európai piacon. A piaci kereslet szolgáltatásaink bövitését igényelte, ezért mára cégünk teljes körü müszaki-, technikai-, tervezési és gyártási szolgáltatást nyújt ügyfeleinek. A megrendelöi igények teljes körü kielégitéséhez rugalmas és innovatív megoldásokat nyújtunk az ipar bármely területén. Cégünk az általa szolgáltatott valamennyi árucsoportban teljes kínálatot biztosit a termékcsoport piacvezetöivel szorosan együttmüködve. Ez garantálja a legmagasabb minöségi követelményeknek való megfelelést.



Célunk:

Tevékenységünkkel csökkenteni, partnereink karbantartási, gyártási költségeit. Növelni versenyképességüket, hozzájárulva ezen keresztül a gazdasági erösödéséhez, hatékonyságának növeléséhez.

Kereskedelem: segédanyagok és alkatrészek

Hajtástechnikai elemek: ékszíjak, láncok, szállító szalagok

Olaj és kenöanyagok forgalmazása, környezetterhelö szennyeződés, előírás szerinti eltávolítása

Hegesztés, csiszolás, ragasztás, rögzités, csomagolás

Hidraulikus, pneumatikus csatlakozók, tömlök, pneumatikus munkahengerek

Tömítéstechnikai elemek: zsinórtömítések, O gyürük, profiltömítések

Gépelemek: gépalkatrészek, kompresszorok, mérö-eszközök, elektromos kisgépek, kéziszerszámok

Referenciaként néhány cég:

Volkswagen konszern • AUDI Hungária Motor KFT • Nemak Györ KFT • Motim Timföld és Mükorund Zrt • Becton Dickinson Hungary Kft • Bridgestone • Tatabánya Termelö Kft • BOS Plastics Systems Hungary Bt • Györi Plast Müanyagipari Kft • Busch Hungária KFT

MOVINGLOBE KFT. info@movinglobe.hu
9011 Győr, Sugár út 118. www.movinglobe.hu

MOVINGLOBE LTD.



TÓTH PÉTER,
A LIPÓTI PÉKSÉG TULAJDONOSA:

„Ha csinálunk valamit, akkor csináljuk jól”

Szerző: Papp Győző
Fotó: lipotipekseg.hu

A Kisalföld északi részén terül el a Szigetköz csodálatos világa. Sík terepen nehéz lenne kanyargósabb utat elképzelni, mint amilyen Hédervárról vezet Lipót felé, ahol az országosan ismert Lipóti Pékség központja található. A cég napjainkban hazánk legnagyobb sütőipari vállalkozása, kiterjedt üzlethálózata és gyárai folytán méltán nevezhetjük birodalomnak.



Tóth Péter, a Lipóti Pékség tulajdonosa és vezetője

– Jövőre leszünk harmincévesek – kezdi mosolyogva Tóth Péter, a Lipóti Pékség tulajdonosa és vezetője. – A céget én alapítottam 1992-ben, az év tavaszán négyen kezdtük a munkát, kezdetben szinte szó szerint a mama szobája volt a pékség, a spájza pedig a liszteskamra. Kezdetben az volt a tervem, hogy a lipóti abc-be szállítok, és létrehozok egy látványpékséget. Döntő fordulatot hozott azonban egy találkozás. Egy Oslóban élő magyar származású üzletember tanácsára inkább pékséget nyitottam. Három útravalót kaptam tőle.

Keressem meg a környék legjobb pékjét, tanuljam meg tőle a pékmesterséget, és nyissam meg a saját üzememet, amelyből el tudom látni friss, házi pékáruval a környező falvak lakosait. Ezért végeztem el a pék iskolát, mert egyébként húsbolti eladó az eredeti szakmám.
A Lipóti Pékség kezdetben 15-20, főként környékbeli kis boltot látott el kenyérrel és pékáruval. Az első nagy választó elé 2004-ben került a cég.
– A kezdeti létszám gyorsan nőni kezdett, egyre több embernek adtam munkát, és akkor már elég sok üzletbe szállítottunk. A multinacionális élelmiszerláncok térnyerése azonban a kis boltokat egyre inkább ellehetetlenítette, és látszott, hogy a „multik” beszállítójaként nem lehet hosszú távon fennmaradni. Ekkor úgy döntöttem, hogy saját mintabolthálózatot hozok létre. A dátumot sem felejtettem el, 2006. január 20-án Győrben egyszerre három boltot nyitottunk. Már egy hét után láttam, hogy bejön az elképzelésem. További helyeket kellett keresni, mert egyre nőtt az igény a termékeink iránt.
A Lipóti Pékség jellegzetes színvilága megjelent Mosonmagyaróváron és a Rábaközben is. Létrehozták az alvállakozói hálózatot, vagyis a franchise rendszerüket. Egyre népszerűbbek lettek, abban az időszakban kéthetente nyitottak üzletet valahol.



A cég központja és egyik gyára Lipóton



Tatabányán hagyományos eljárással is termelnek



Készül a híres lipóti fonott kalács



– Mindig voltak céljaim és reális elképzeléseim, amiket egy-két éven belül meg akartam valósítani. Ezért vettük át 2007 nyarán a Tatabányai Sütőipari Vállalatot százötven dolgozóval – folytatja Tóth Péter. – Meghallottuk, hogy eladó, gondoltam, Budapesttől hatvan kilométerre fekvő gyárról beszélünk, ezzel az üzleti lehetőséggel élni kell. A kapacitásbővítésnek köszönhetően utána sorban nyíltak is a mintaboltjaink Budapesten és a vonzáskörzetében. Gondoltam magamban: ezzel elértük a célunkat, és egy hétszáz lelkes faluból indulva tekintélyes magasságba jutottunk. De közben az is bennem volt, hogy egy cég fejlődésében nem lehet megállás. Utána a jó kapcsolatunk révén alvállalkozónk lett a kecskeméti Univer kenyérgyár, ezáltal új piacokat tudtunk meghódítani. Gyulától Sopronig már kétszázötven bolttal voltunk jelen. Ez hetven-nyolcvan százalékos lefedettséget jelentett az országban városi és régiós szinten.
A Lipóti Pékség ezek mellett megvetette a lábát Szlovákiában: Pozsonyban, Dunaszerdahelyen és Észak-Komáromban. Budapesten az Astorián hét éve ünnepélyes keretek között adták át

HOTEL A PÉKSÉG SZOMSZÉDSÁGÁBAN

– A lipóti Hotel Orchidea épületének kivitelezése annak idején önkormányzati óvodaként indult, de az alacsony gyereklétszám miatt végül nem lett rá szükség. Ekkor értékesítették, majd a Széchenyi Terv támogatásával négycsillagos szállodává építettük – mondja Tóth Péter. – Mindig azt mondom: ha csinálunk valamit, akkor csináljuk jól.
A hotelre is ez vonatkozik. A pékséget érintő projektjeink miatt erre kevesebb energia jutott az utóbbi időben, de komoly terveink vannak az idegenforgalmi fejlesztésekre, amiket a közeljövőben szeretnénk is megvalósítani. A turisták által most is kedvelt a lipóti hotel melletti látványpékségünk, ahol a hagyományos technológiát lehet megtekinteni, Hatvanban pedig majd a robottechnikát figyelhetik meg az érdeklődők.



Európai léptékkel mérve is számottevő lesz a hatvani gyár



Magyarország legnagyobb sütőipari beruházása valósul meg



Lipóton a látogatógalériáról meg lehet tekinteni a gyártást

a 200. mintaboltjukat. És a gyáraik száma is egyre gyarapodott.
– Lipót közel fekszik a határhoz, korábban is sokat jártunk ki. Igyekeztem mindig nyitott szemmel járni, mert tudtam, hogy ami nyugaton trendi, az néhány éven belül nálunk is az lesz. Ez vonatkozik a gyártásra, a technológiára, a kereskedelemre, az életmódra. Ezekből adódóan évekkel ezelőtt bővítettük a szortimentünket helyben frissen sütött pékárukkal, saját márkás termékeket vezettünk be. Azóta le lehet ülni nálunk, lehet szendvicset, kávét kapni. A szakmai útjaimon Moszkvától Szentpéterváron át Brüsszelig sokat tapasztaltam. Tisztán láttam, hogy a világban csak az automatizált, robotokkal működő nagy gyárak és a kis kézműves üzemek életképesek. Köztes út nincs.

Tisztán láttam, hogy a világban csak az automatizált, robotokkal működő nagy gyárak és a kis kézműves üzemek életképesek. Köztes út nincs.

Két évvel ezelőtt a Lipóti Tóth és Társai Zrt. nyert a Nagyvállalati Beruházási Támogatási programban, és ennek köszönhetően épülhet fel a cég hatvani kenyérgyára. A 15 milliárd forint összértékű beruházással Magyarország legnagyobb sütőipari üzeme valósul meg, amelyhez a kormány 7 milliárd forinttal járult hozzá. Ez a vállalkozás robottechnikával épül, mégis 260 embernek ad munkalehetőséget. Idén október 31-én adják át, 20 ezer négyzetméteren naponta 1,3 millió darab terméket állít majd elő, és évi 70 ezer tonna sütőipari terméket értékesítenek.
– Európai léptékkel mérve is számottevő gyár lesz – teszi hozzá büszkén a Lipóti Pékség tulajdonosa. – Ha beindul, akkor elmondhatjuk, hogy általa az egész országot le tudjuk fedni a termékeinkkel. A sütőiparban messze a legnagyobb vállalkozás vagyunk a napi friss termékcsaládban, nincs hozzánk mérhető cég a hazai piacon. Néha én is megdöbbenek a számainkon: rövid időn belül tíz üzemünk lesz, jelenleg mintegy ötszáz munkatársunk, háromezer alvállalkozónk van. A hatvani gyár elkészültével a százharminc kisfurgonunk napi ötvenezer kilométert fut, egy nap ötven kamionnyi árut fogunk vinni és ötvenezer liter kovászt használunk.
Nagyon sok munka van abban, hogy eddig eljutottak, és ezt nem tudták volna megvalósítani elkötelezett, hozzáértő kollégák és a család nélkül.



Napi friss termékcsaládban nincs hozzájuk mérhető cég a hazai piacon



Rövid időn belül tíz üzemben készülnek a lipóti áruk

– Három nagyfiam van, a két kisebb a szakmában segít, a nagyobbik pedig a kereskedelemben – folytatja Tóth Péter. – A kislányom tizennégy éves, három nyelven beszél, még fiatal, de ő is a cégben képzeli el a jövőjét. A közvetlen napi munkában én már nem veszek részt, inkább a stratégiai célok megvalósításán dolgozom. Nem mellesleg a negyedik ciklusban vagyok Lipót polgármestere, az is ad feladatot bőven, de szeretem csinálni.

Jövőre a cég harmincéves ünnepségén egy igazi sikersztoriról lehet majd megemlékezni. A Lipóti Pékség szárnyal a piacon, évről évre rekordbevételt könyvelhet el, itthon a legnagyobb vállalattá nőtte ki magát a sütőiparban. Vajon van még hova fejlődni?

– A világ is fejlődik, így nekünk sem szabad megállni. Mindig a legjobb minőségre törekszünk, és a hatvani gyár átadásával a világszínvonal itt lesz velünk. Bécsből hajóval a fagyasztott termékeket bárhova gyorsan el lehet juttatni, van is rá példa, mert Kuala Lumpurba megy most is szállítmány. Az export lehet a következő szintünk.

VIRÁGOS ÉS VIRÁGZÓ FALU

Napjainkban Lipóton biztosan többen élnek már turizmusból, mint halászatból, noha az elmúlt évszázadokban a községet híres halászfaluként ismerték. A szigetközi vizásokkal együtt a lipótiaknak külön standjuk volt a bécsi és pozsonyi halpiacokon.

Az 1954-es nagy dunai árvíz a falu jó részét romba döntötte, és a történelme során sokadszor kellett utána újjáépíteni. Az igazi fellendülést 1968 hozta meg Lipót életébe, ekkor az egykori Petőfi Termelőszövetkezet kutat fúratott a községben. A feltörő jó minőségű, alacsony keménységű, 65 fokos nátrium-hidrogénes, karbonátos, fluoridos hévíz – párosulva a község jó természeti adottságaival – új perspektívát teremtett a helyiek életében. A vizet előbb 1993-ban ásványvízzé, majd 2004-ben gyógyvízzé minősítették. A termálfürdő Szigetköz gyöngyszemeként aposztrofálja magát. Érdemes egy kicsit továbbsétálni a fürdőtől, és megnézni a Lipótot Darnózselivel összekötő, csaknem három kilométer hosszú védett vadgesztenyefasort. Mindez évszakban különleges élményt jelent. Lipót egy virágokban gazdag és a lehetőségeihez képest virágzó falu is egyben.



VILLKÁSZ

Cím: 9700 Szombathely, Mérleg u. 1/A

Telefon, fax: +36-94/505-100, +36-94/317-423

E-mail: villkasz@villkasz.hu

A ***VILLKÁSZ Kft.*** (VILLKÁSZ Villamos-, Légvezeték-, Kábelszerelő Kft.) 1995-ben alakult Szombathelyen.

Cégünk – az E.ON Észak-dunántúli Áramhálózati Zrt. minősített partnereként – elsősorban iparterületek, lakóterületek villamosenergia-ellátás „külső" feltételeinek megvalósítását, villamosenergia-szállító kis- és középfeszültségű hálózatok, transzformátorállomások, köz- és térvilágítások létesítését tűzte ki célul.

Technikai, technológiai és humán forrásaink is ezen tevékenység minél magasabb színvonalon történő kiszolgálást teszik lehetővé.



FERRCERT
ISO 9001
ISO 14001
MSZ 28001

TÁRSASÁGUNK FŐBB TEVÉKENYSÉGI TERÜLETEI

- Erősáramú kábelek, tervezése, kivitelezése 0,4–35 kV-ig
- Villamos légvezetékek tervezése, építése 0,4–35 kV-ig
- Fogyasztói és ipartelepi transzformátor állomások, kapcsolóberendezések tervezése, kivitelezése, technológiai szerelése, karbantartása
- Kis-, közép- és nagyfeszültségű vezetékek szabványosítási, építési munkái
- Köz- és térvilágítás tervezése, kivitelezése, üzemeltetése
- Fogyasztói csatlakozók tervezése, kivitelezése
- Villamos fogadóegységek technológiai szerelése
- Valamint ezen tevékenységekkel összefüggő építési, szerelési tevékenységek (pl. villámvédelmi rendszerek, távközlési hálózatok építése, kisebb mélyépítési feladatok stb.)

ESZKÖZPARK

A ***VILLKÁSZ Kft.*** a tevékenységéhez szükséges legkorszerűbb eszközökkel, gépparkkal és speciális szerszámzattal rendelkezik, melyek saját telephelyen rendelkezésre állnak.

(Pl. terepes csoport- és teherszállító járművekkel, darus és kosaras tehergépjárművekkel, JCB 3CX és 1CX hidraulikus kotrókkal, Yanmar minikotrókkal, kosaras gépkocsikkal, áramfejlesztőkkel, kompresszorral, kábelterítő csörlővel, Pfisterer elektrohidraulikus kábelpréssel, kábelhibahelymérő műszerrel)











EGY FALAT TERMÉSZET

Szerző: Szita Mónika
Fotó: Profimedia - Red Dot

Aki a virágot szereti, rossz ember nem lehet – szól a jól ismert mondás. Kikezdeni kár lenne, kiegészíteni viszont egyre inkább indokolt. Mind többen és többen tapasztalják meg ugyanis, hogy ezeket a színes szirmokat szeretni nemcsak a lelkünknek, de az ízlelőbimbóinknak is igazi ajándék.





Az ehető virágok gasztronómiai forradalma egyre több ember figyelmét kelti fel idehaza, noha a virágokkal kiegészített tányér képe a legkevésbé sem új keletű. Halmos Monika gasztronómus gyermekkorát például végigkísérték a bundában sült akácvirágok és a színes rózsaszörpök. – Persze arra is emlékszem, hogy amikor erről meséltem az iskolában, mindenki furcsán nézett rám. Akkor jöttem rá, hogy virágokat kóstolni nem mindenkinek magától értetődő. Ahogy azonban felnőttfejjel egyre jobban beleástam magam ebbe a lenyűgöző világba, rájöttem, hogy nagyon komoly kultúrája van. – A Rózsakunyhó Alkotóműhely megálmodója nyomokra bukkant filmekben és könyvekben, a Távol-Keleten és hazánkhoz egészen közel is. – Rengeteg receptet gyűjtöttem az elmúlt évtizedek alatt, sorra próbálom ki azokat, és amelyik működik, azt igyekszem megismertetni és megszerettetni a magyar emberekkel.



VISSZA A TERMÉSZETHEZ

Ez azonban eleinte nem ment olyan könnyen. Bár a szegények sáfrányának nevezett körömvirág a paraszti kertekből be-bekerült a konyhába, míg az arisztokraták asztalain – hol díszítőelemként, hol likőrként – az ibolya és a rózsa is gyakran megfordult, a honi gasztronómiában az ehető virágok soha nem töltöttek be meghatározó szerepet. A filoterapeuta szerint azonban a múltbéli tényezőknél nagyobb gátat jelentenek a jelenbeli adottságok. Egyrészt az, hogy kóstolásra az üzletekben kapható dísznövények nem alkalmasak, így maradnak a saját kertben nevelgetett, tisztán vegyszermentes szálak – erre viszont kevés háztartás építhet. – Ráadásul sok tévhit is nehezíti a helyzetet. Sokan meglátnak egy képet az interneten egy szirmokkal díszített tortáról, és rohannak vele a cukrászhoz, hogy ők bizony ilyet szeretnének, miközben lehet, hogy egy mérgező növényre mutatnak épp. – De olyannal is gyakran találkozik a szakember, amikor csak azért tesznek a tányérra egy virágot, mert az ott jól mutat, amint azonban elkezdődik a lakoma, félre is tolják. – Márpedig így semmi keresnivalója ott – vallja Halmos Monika.

ÉRZÉKEK JÁTÉKA

A virágok ugyanis a látványnál jóval többet adhatnak hozzá a tányérunkhoz, ehhez azonban jól kell használnunk őket. Vannak kimondottan karakteres aromájú szirmok – savanyúak, csípősek és édeskések –, így egyáltalán nem mindegy, mit milyen fogással párosítunk. Ahogy számít a növények jelentése is. Egy vadételhez egy erdőben gyűjtött fajta passzol a legjobban, míg a luxus fogásokhoz a rózsa nemessége illik igazán.

Viszont a színes növények nem csak kísérőként állják meg a helyüket, a főszerep is igazán jól áll nekik. – Mindig nagy sikert aratok a töltött sásliliommal, melynek kelyhében búzavirágsziromba hempergetett mézes kölesgolyók bújnak meg. Ahogy igazi ínyencség a két afrodiziákum tökéletes elegyére épülő chilis rózsazselém is, mely magában, egy érett sajt mellé, belepácolt mozzarella kockákkal vagy friss rózsaszirommal kiegészítve is páratlan kísérő aperitif mellé. Már ez a két példa is jól mutatja: az érzékek játékában nincsenek határok.

SZÉPSÉGES HASZNOK

Ebből pedig csak profitálhatunk. Az egy dolog, hogy a virágokkal készített ételek kényeztetik a szemünket, ahogy egy bodzából vagy levendulából készült fogás aromái az orrunkat is azonnal rabul ejtik. A kertben leszakított összetevők között ráadásul sok a gyógynövény, szinte mind tartalmaz kisebb-nagyobb mértékben ásványi anyagokat és – ami még fontosabb – virágport is. Utóbbi igazi multivitamin. De talán mind közül a leglényegesebb haszon, hogy a szirmokat kóstolgatva közelebb kerülhetünk a természethez. Noha a helyi élelmiszerek nagyon felkapottak lettek manapság, ezzel pusztán visszatérünk a régi étkezési formákhoz. Ha virágot akarunk kóstolni, annak megvan a szezonalitása, ami határokat szab a fogyasztásunk előtt. Márpedig erre nagy szükségünk van. – A jelek mindenképp biztatók. A Rózsakunyhó égisze alatt szervezett workshopokon és kóstolókon egyre több fiatallal találkozom, és azt tapasztalom, hogy bennük igenis megvan a nyitottság egy szirmokkal tarkított, zöldebb élet felé.





Az élet habos oldala?

A CSÖKKENŐ SÖRFOGYASZTÁS NEGATÍV HULLÁMAI A MEZŐGAZDASÁGOT IS ELÉRTÉK

Szerző: Bogáth Patrik
Fotó: Profimedia - Red Dot

Hazánkban kilenc százalékkal csökkent a belföldi söreladás tavaly a járvány miatt. Tehát otthon még szisszentek a dobozok, viszont az eladott hordós sör mennyisége a felére zuhant vissza, hiszen a kocsmák sokáig nem nyithattak ki. De mi a sorsa így a rengeteg betakarított árpának, amelynek egy része feleslegessé vált?

„Szabad a sör” – írta ki a hivatalos Facebook-oldalára Orbán Viktor miniszterelnök, amikor a járványügyi korlátozások enyhítésével kinyithattak a vendéglátóhelyek teraszai áprilisban. Sokan várták ezt a pillanatot, a szombat esti láz kiakasztotta volna a legtöbb hőmérőt, valóságos fesztiválhangulat uralkodott Budapest belvárosában. A legtöbben a szabadságukat ünnepelték, a gyártók és a termelők pedig talán egy kicsit fellélegezhettek: végre újra sör folyt a csapból.







ÖTVENMILLIÓ LITER SÖRT SEMMISÍTETTEK MEG

A söripar mindenképpen azok közé az ágazatok közé tartozik, amelyek alaposan megszenvedték a járványt. Ahogy szerte a világban, úgy Magyarországon is hosszú hónapokra bezártak az éttermek, kávézók, kocsmák, szálláshelyek, márpedig a sörfogyasztás nagymértékben ezeken a helyeken történik. „Az ökör iszik magában" – tartja a mondás, amely igaznak bizonyult. Ugyan sokan legurítanak egy-egy sört otthon a nap és a feszültség levezetéseként, de az igazi fogyasztás társaságban és a vendéglátóhelyeken történik. 2020-ból ez a kategória a nyár kivételével lényegében kiesett, idén pedig, ahogy a cikk elején jeleztük, csak áprilisban nyíltak meg ismét a sörcsapok, tehát újabb negyedév ment a kukába. Mindez a számadatokon is meglátszik: az öt legnagyobb magyarországi sörgyártó teljes értékesítése 6,177 millió hektolitert ért el tavaly, azaz 7,5 százalékkal csökkent a forgalom az azt megelőző évhez képest. A belföldi értékesítés ezt is meghaladó módon, kilencszázalékos visszaesést mutatott, a matek pedig úgy jön ki, hogy külföldre több sört adtak el a hazánkban működő gyártók. Ezek a sörök azonban jellemzően a boltok polcain landoltak, hiszen az eladott hordós sör mennyisége csaknem a felére esett vissza 2019-hez képest. Nagy-Britanniában csaknem 50 millió liter csapolt sört kellett megsemmisíteni, mert a kocsmák zárva voltak. A csapolt sör mint olyan, némi túlzással élve szinte megszűnt létezni.

A MEGTERMELT ÁRPA HATODA LESZ MALÁTA

Mindez természetesen láncreakciót indított be, és az csak a jéghegy csúcsa, hogy nem lehetett a haverokkal beülni valahová sörözni. Nemcsak a fogyasztó és az őt közvetlenül kiszolgáló vendéglátóhely, valamint az azt ellátó gyárak károsultak. A visszaverődő hullámok a mezőgazdaságot is elérték, hiszen az árpatermelők is komoly nehézségekkel küzdöttek. A világon megtermelt árpának körülbelül a hatodából készül maláta, de ez az arány a tradicionálisan sör- és whiskykészítő országokban magasabb. A legnagyobb mennyiségben épp Európában készítenek malátát, de a termelők arcán alighanem megszaporodtak a ráncok az elmúlt egy évben, mivel a vendéglátóhelyek leállásával a gyárak csökkentették a termelést, így nem volt szükségük annyi árpára. Ennek egy része így takarmányként végezte tavaly,

és ez könnyen hasonlóképpen alakulhat még az idén is, annak ellenére, hogy a pozitív forgatókönyv szerint hamarosan visszatérhet az élet a régi kerékvágásba, vagy valami ahhoz hasonlóba. Az előző évhez képest legalább volt idő valamelyest felkészülni erre, ugyanis tavaly nagy gondot okozott a termelőknek, hogy a malátának szánt árpát speciális silókban kell tárolni, hogy megőrizze a minőségét, azonban a júniusban kezdődő betakarítás előtt sokaknak egyszerűen nem volt elég helyük ahhoz, hogy tárolják az új termést. Idén talán jobb lesz a helyzet.

A SÖRELADÁSOK TOVÁBBRA IS MÉRSÉKELTEK

A fogyasztás visszarázódására azonban nem lehet számítani egyik pillanatról a másikra. „Tartok tőle, hogy a második negyedév söreladásai a teraszok nyitása ellenére jelentősen el fognak maradni a korábbi évek szezonkezdetén tapasztaltaktól" – nyilatkozta Kántor Sándor, a Magyar Sörgyártók Szövetségének igazgatója a Világgazdaságnak. Feltevését nem csak arra alapozza, hogy kezdetben csak korlátozások mellett, például kizárólag védettségi igazolvánnyal lehet látogatni a vendéglátóhelyeket. Az is problémát okoz, hogy minden jel szerint az éttermeket, kocsmákat, kisvendéglőket és szállodákat magába foglaló HORECA szektor ma rosszabb állapotban van, mint tavaly ilyenkor; így valószínű, hogy nem is tud minden egység újra kinyitni. Ráadásul az elmúlt időszakban nagyon sok vendéglátóipari szakember áramlott át más ágazatokba a biztosabb megélhetés miatt. Valószínűleg egy részük megtalálta a számítását, és nem is tér már vissza. Tehát hiába szabad a sör, a gyártók és a termelők szemszögéből az élet habos oldala még odébb van.



Anno 1998

Proventus Trade Kft.

www.proventustrade.hu

Levelezési cím: 2943 Bábolna, Pf. 50
Telefon: +36-34/568-078, fax: +36-34/568-079
E-mail: info@proventustrade.hu

Keserű méz

NAGY BAJBAN VANNAK A MÉHÉSZEK A TAVASZI FAGYOK MIATT

Szerző: Bogáth Patrik
Fotó: Profimedia - Red Dot

Évek óta túl korán jön a tavasz, aztán visszatáncol a tél, a virágok pedig elfagynak, s a méhek munkanélkülivé válnak. A sorozatos problémák komoly gondokat okoznak a méhészeknek, akiknek a méhcsaládok pusztulására is fel kell készülniük. Méz pedig egyre kevesebb lesz.



Tíz kaptár felér egy orvossal – tartja a népi mondás. A méz valóban gyógyító erővel bír, hiszen rengeteg fontos vitamint és ásványi anyagot tartalmaz. Az értékét a régmúlt korokban is felfedezték: az egyiptomi piramisokban mézes sütemények receptjeire bukkantak, az ókori görögök az istenek eledelének vélték, Attila hun vezér pedig egyes források szerint mézes borral kínálta a vendégeit. Az elmúlt évek azonban a méhészet egyre szaporodó nehézségeiről szóltak, és 2021 sem lóg ki ebből a sorból. Betett a méheknek a fagyos tavasz.

ÖTVEN ÉV LEGROSSZABB TERMÉSE

Hogyan is készül a méz? A méhek virágport és nektárt gyűjtenek a virágokból. A virágport a hátsó lábukon lévő „kosárban”, míg a nektárt a „mézgyomrukban” szállítják a kaptárba, ahol hatszögletű lépsejtekben készítik a mézet. A nektárhoz – amely tulajdonképpen gyorsan romló, híg, vizes cukoroldat – a méhek hozzákeverik garatmirigyük váladékát, majd a szárnyukkal keltett légárammal néhány nap alatt elpárologtatják belőle a vizet. A méz így válik egyre sűrűbbé, töményebbé és egyben tartósabbá. Az elmúlt években rögtön az első lépésnél gondok jelentkeztek: elfagytak a virágok. Tavaly Bross Péter, az Országos Magyar Méhészeti Egyesület elnöke azt állította,





hogy az elmúlt ötven év legrosszabb akácméztermését tapasztalták, miután Magyarország akácállományának csaknem 80 százaléka elfagyott tavasszal. A problémát súlyosbítja, hogy a növény első rügye adja a nektárt, így a korai fagyok kifejezetten rosszat tettek a méztermésnek. Hazánkban található az európai akácerdők kétharmada, az elfagyott részek mellett még így is maradt százezer hektár akácerdő, azonban a heves esőzések ezeken a területeken is nehezítették a méztermelők dolgát.

NAGYON KEVÉS REPCEMÉZÜNK LESZ

Idén sem lett jobb a helyzet. – Tavaszi, repcevirágzás előtti méz, vagyis a fűzfák, gyümölcsfák virágainak a nektárából készített méz alig-alig lesz 2021-ben, mert olyan kedvezőtlen hatású volt a hideg tavasz, hogy a méhek nem tudtak repülni, az akácosok 50-60 százaléka pedig elfagyott – vázolta az InfoRádió műsorában a derűsnek nem nevezhető helyzetet Bross Péter, aki így folytatta: – Nyugodtabb, melegebb időjárásra lenne szükség a jobb mézterméshez. Ez viszont nem következett be. Bár hét-tíz nap csúszással elkezdett mintegy 300 ezer hektáron virágozni az országban első mézelő növényként a repce, ám mindössze néhány napjuk volt a méheknek, amikor virágporért tudtak repülni, április végén és május elején. Az első három ilyen nap alatt az erős méhcsaládok is legfeljebb öt-hat kilogramm nektárt gyűjtöttek be, amiből két-három kilogramm mézet készítettek, ez rendkívül kevés. Mivel május elején is maradt a hűvös idő és az erős szél, nem tudtak újra kirepülni, úgyhogy el is fogyasztják ezt a mézmennyiséget. Emiatt nagyon kevés repcemézünk lesz.

TÖMEGES MÉHPUSZTULÁS IS TÖRTÉNT

Annyira kevés méz termelődött, hogy nem az a kérdés, nekünk mennyi jut majd belőle, hanem az, hogy a méhek nem halnak-e éhen a kaptárokban. Ennek megelőzése érdekében Magyarország területének 90 százalékán takarmányozni kellett

a méheket, máskülönben elpusztultak volna. Ez az etetés részben vízben feloldott cukorral történik, részben pedig a világszerte elterjedt fehérjepótlókkal, virágporpótlókkal. Ami bizakodásra adhat okot, az az, hogy a hideg tavaszi időjárás nem jelenti azt, hogy egész évben rossz lesz a méztermés, hiszen a méhek nagyon gyorsan képesek regenerálódni. Kulcsfontosságú lesz az időjárás az akác másodvirágzásakor, ez azonban rövidebb ideig tart és jellemzően a mennyisége is kisebb. A méhészeket sorozatosan, évről évre súlyos problémák sújtják, hiszen az elfagyás már 2019-ben és 2020-ban is komoly károkat okozott, 2018-ban pedig máig tisztázatlan körülmények között tömeges méhpusztulás ment végbe. Országszerte a méhek 40 százaléka, míg egyes körzetekben 50-60 százaléka is elveszett, de a megmaradt méhcsaládokban is sok a gyenge egyed. Ebben ugyancsak közrejátszott a természet felborult rendje: mivel a napraforgó a szokásosnál jóval hamarabb virágzott, a méhek annak elvirágzása után 8-10 hétig nem jutottak természetes virágporhoz. Tíz kaptár felér egy orvossal, de vajon a méhek baját ki orvosolja – és hogyan?





TRANS MOLNÁR 2004 KFT.



**Belföldi,
nemzetközi, normál
és speciális szállítás
/túlméretes,
túlsúlyos,
önrakodó,
trailer/**



06/30/417-3882

06/30/298-5487

mozotrans@gmail.com

www.molnar-trans2004kft.hu

FAMILY CAR

ADÁS-VÉTEL-CSERE

AUTÓ KERESKEDÉS

Személygépjármű adás-vétel –csere
Import teljes körű ügyintézéssel és forgalomba helyezéssel
Hitel és tartósbérleti konstrukciók.

Tel.: 06305681893







Zöldülj csak meg, nyugodtan!

Szerző: Gáspár Kinga
Fotó: Profimedia - Red Dot

Mármint szinte szó szerint értendő, ha belegondolunk, hogy a zöld színű zöldségekre és gyümölcsökre alapozott étrend nemcsak egészséges, de jótékony fogyasztó hatása is van. Minél nagyobb arányban eszünk zöldet, annál könnyebben szabadulhatunk meg a fölösleges kilóktól, és annál könnyebbé válik az emésztőrendszerünk. A fogyás ugyanis legnagyobb részben egy hatalmas tisztítókúra.



Aki már fogyókúrázott életében, észrevehette, hogy minden egészséges táplálkozással kapcsolatos reklám valamilyen üdítően zöld színben pompázik, de legalábbis ez a szín dominál egy ízléses összeállításban. A dolog nyitja, hogy a zöld szín eleve az egészségesre, a tisztára és a frissre asszociál, de étkezési szempontból is a zöld színű zöldségek és gyümölcsök hatékonyabbak a zsírégetésben. Ennek oka, hogy kevesebb cukrot tartalmaznak, mint más színű társaik, ezáltal nem befolyásolják negatívan a vércukorszintet és a cukoranyagcserét sem. Elkerülhetjük általuk az oly kellemetlen cukoréhséget, amit a vércukor ingadozása okoz, így automatikusan kevesebbet fogunk enni, hiszen szervezetünk harmonikusabban működik, nagy kilengések nélkül.

A zöld színű zöldségek másik nagy előnye, hogy klorofillban gazdag tápanyagként kerülhetnek be a szervezetünkbe, a klorofill pedig igencsak hatékony immunerősítő, sejtregeneráló, fiatalító hatású csodaszer. Aki áttér a zöldségalapú táplálkozásra, nagyon rövid időn belül, akár már két hét elteltével érzékelheti, hogy a súlycsökkenés mellett a bőre is kitisztul, megszépül, és nem ritka, hogy ennyi idő után a környezettől kapott bókok ezt vissza is tükrözik. Éppen 110 éve, 1911 óta tudják a tudósok, hogy a klorofill szerkezete az emberi vér hemoglobinjával szinte azonos, annyi különbséggel, hogy a vérben a vas atom a középső elem, a klorofillban pedig a magnézium. Szervezetünk azonban a klorofill magnézium atomját vasra cseréli, így tulajdonképpen vért képez belőle: így működik a sejtmegújítás.

A klorofill jótékony hatása a teljes szervezet működésére kiterjed: segít megszabadulni a salakanyagoktól, különösen a nehézfémektől, lúgosít, illetve segít feltöltődni a zöldségekben és gyümölcsökben található jótékony vitaminokkal, ásványi anyagokkal. Mivel tele van oxigénnel, azzal dúsítja a vért, segít a vérsejteknek eljutni a szervezet különböző részeire, tágítja a vérereket és serkenti a keringést. A fitoterápia az egyik legerősebb fitonutriensként tartja számon, és mindenkit arra buzdít, hogy természetes alapanyagokból, tehát zöld színű növényekből nyerje a szervezetre jótékony hatást kifejtő klorofillt. Nem véletlen, hogy ez a vérszegénység egyik leghatásosabb ellenszere, de segít a rákos sejtek kialakulásának megelőzésében is. Tisztító hatása révén természetes gyulladáscsökkentőként is nagyon hasznos a zöldekben található klorofill. Segít a hegesedésben,





a sebgyógyulásban és a sebek tisztántartásában a vérkeringés fokozása és a vér jobb oxigénellátása révén.
Minél zöldebb egy növény, annál magasabb klorofilltartalma van. A leghatékonyabb klorofillforrások: zöld alga, tengeri hínár, zöld fűszernövények (koriander, petrezselyem, zellerszár), spenót, brokkoli, zöld spárga, articsóka, salátafélék (rukkola, madársaláta, római saláta), kelkáposzta, kelbimbó stb. Az innivalók közül egyértelműen a búzafűlé,



valamint a spenót- és zellerlevek vezetnek a klorofilltartalom toplistáján. A jó hírek sorában az egyik legjobb, hogy a zöldség alapú táplálkozás minden máshoz képest sokkal inkább pénztárcabarát megoldás. A zöldségek magas víztartalmuk miatt könnyen telítenek, tisztító hatásuk és alacsony cukortartalmuk révén pedig nem is éhezünk meg tőlük olyan hamar. Egy tál rukkolasaláta kevés öntettel és néhány pehelynyi sajtdarabkával akár egy teljes étkezést is fedez.



Persze csak akkor, ha valóban az életformánkon szeretnénk változtatni, és nem kampányszerű fogyókúráktól várjuk a csoda-megoldásokat. Kiváló társítás a zöldek mellé a különböző olajos magvak, a tojás, a sajtfélék és a citromos vagy ecetes alapú öntetek. A fűszerek közül leginkább a sót érdemes elhagyni, és arra is ügyeljünk, hogy a zöld színű zöldségek jótékony hatása leginkább akkor érvényesül, ha nyersen fogyasztjuk őket. A főtt spenóttól ne várjuk ugyanazt a hatást, mint a friss salátáktól. Kísérletezzük ki nyugodtan: a spenótfőzelék után sokkal hamarabb meg is éhezünk, mint egy tál vegyes zöldsaláta elfogyasztását követően.

Azt a kevés élelmet, ami a kiegyensúlyozott 21. századi életformához szükséges, vagyis a többnyire ülő életmódunkhoz, érdemes a lehető legtisztább forrásból, piacról, biogazdálkodásból megvásárolni, ha nincs konyhakertünk. A leleményesebbek akár balkonkertben is termeszthetnek néhány zöldségfajtát, hiszen nem minden növény igényel rengeteg helyet, és van, ami hamar újravethető (pl. saláta). Igazán csak rajtunk múlik, mennyire zöldülünk bele a diétába!



AGROTATA Kft.

- Növényvédő szer, műtrágya, vetőmag, termény nagykereskedelme
- Mezőgazdasági Integráció
- Termeltetés finanaszírozás
- Szaktanácsadás

agro Tata Kft.

ELÉRHETŐSÉG:

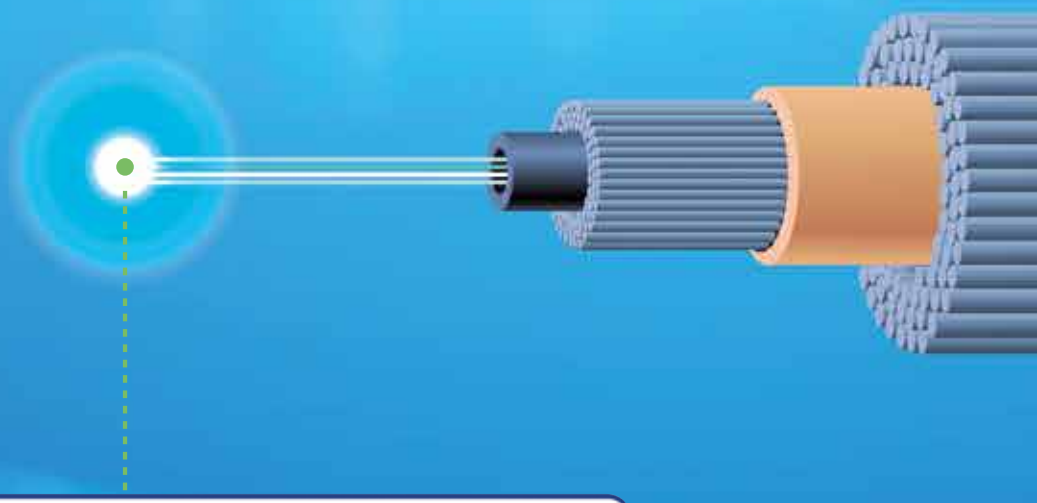
Telefon:
00-36-309326734

E-mail:
agrotata1@t-online.hu

VÁLLALKOZUNK

TÁVKÖZLÉSI HÁLÓZATOK

TERVEZÉSÉRE, KIVITELEZÉSÉRE.



KONZULENS 9000
Szolgáltató Kft.

KONZULENS 9000 SZOLGÁLTATÓ KFT.

8000 Székesfehérvár, Király sor 1/A. fsz. 2.
Tel.: (06-22) 505-690 Mobil: (06-20) 320-5110
https://www.facebook.com/konzulens9000.hu

ÚTÉPÍTÉSI, VÍZÉPÍTÉSI, TÁVKÖZLÉSI MUNKÁK KIVITELEZÉSE A DUNÁNTÚL TERÜLETÉN.

ELSŐSORBAN VONALAS INFRASTRUKTÚRÁK TERVEZÉSE, ÉPÍTÉSE, KIVITELEZÉSE TARTOZIK A TÁRSASÁG PROFILJÁBA.











Vissza a természethez

Fotó: Zara Home





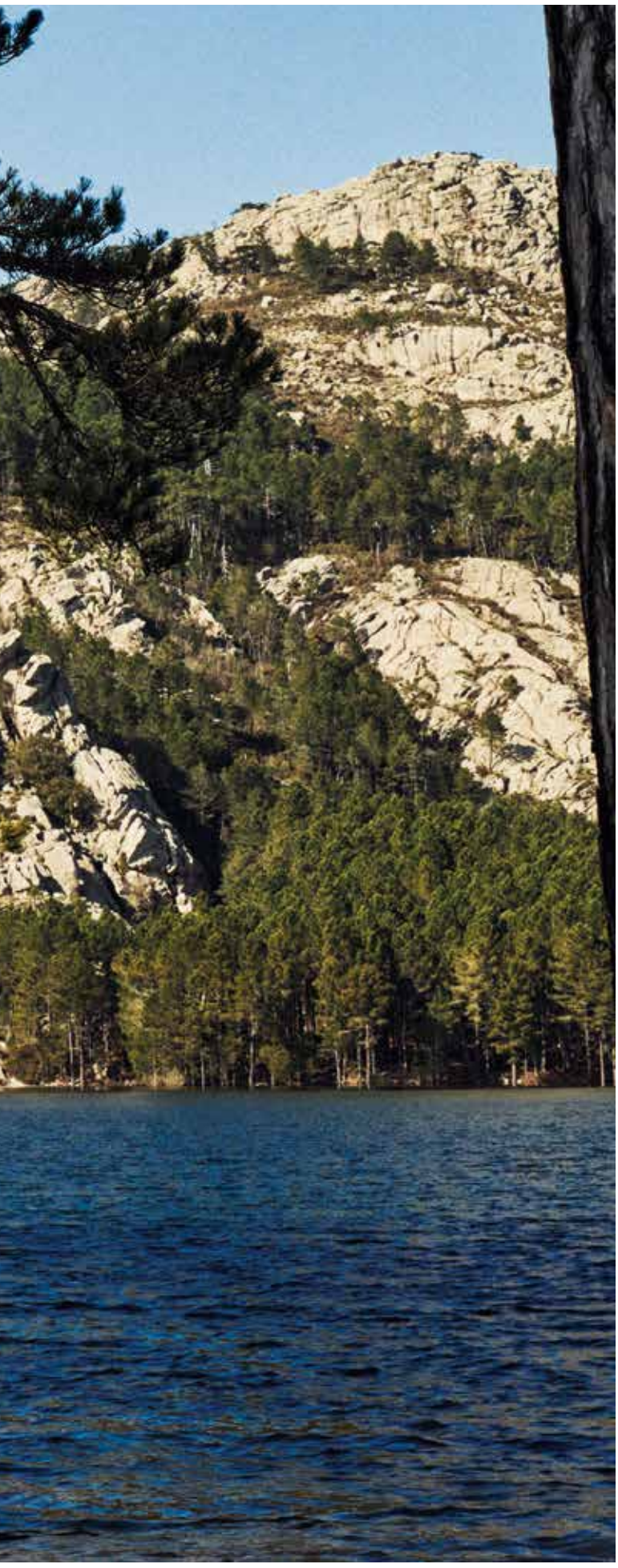

Asgard












ZARA HOME



HELI

ÉRTÉKESÍTÉS
SZERVIZ
BÉRLET



22 év
tapasztalatával
állunk ügyfeleink
rendelkezésére!





A Targonca Trade 2000 Kft. a

HELI

gyár termékeinek kizárólagos
magyarországi forgalmazója.

8400 Ajka, Ipari Park 5704/1 hrsz. • +36 88 500 180

www.targoncatrade.hu

TARGONCA TRADE

Gumex Kft.
Budapest, Vajdahunyad u. 2.
Tel.: +36 1 292 0649 , fax: +36 1 292 4544
gumex@gumex.hu
www.gumex.hu

Ipari és merinó nemezek

forgalmazása kis- és nagykereskedések számára



Technikai nemezek 45%, merinói nemezek 100% gyapjúból

19 éves szakmai tapasztalattal segítjük

HILLESHÖG®

Termésbiztonság – Minőség

a Proventus Trade Kft.-től

Fajtaajánlat:

Asketa RZ/CR/RT/Z	Cercospóra ellenálló. Rizoktónia toleráns!
Gazeta RZ/CR/RT/Z	Magas cukortartalom, kiemelkedő Cercospóra és Rizoktónia tolerancia.
Gundula RZ/CR/NZ>Z	Gyors kezdeti fejlődés, magas termés!
SY Angy RZ/CR/Z	Stabil gyökérhozam, magas cukortartalommal.
Honey RZ/CR/Z	Magas gyökértömegű és cukortartalmú fajta.
Balaton RZ/CR/RT/NZ	Új generációs fajta, kiemelkedő Rizoktónia és Cercospóra toleranciával.

PROVENTUS TRADE KFT.

Proventus Trade Kft.

Székhely: H-2945 Tárkány, Fő utca 38. • Központi Iroda: H-2943 Bábolna, Sport utca 3.
Balatonfüredi Iroda: H-8230 Balatonfüred, Zákonyi Ferenc u. 4. • Levelezési cím: H-2943 Bábolna, Pf. 50.
Telefon: +36-34-568-078 • Telefax: +36-34-568-079
www.proventustrade.hu • E-mail: proventustradekft@gmail.com

Bernáth Tibor: +36-30-989-3157 • **Máté Endre István:** +36-20-925-3882
btibigalaxy@gmail.com **enmate@gmail.com**

...bár a mesterséges intelligencia és a robotika
területén ígéretesek az eredmények....

MAN AT WORK

MINDENRE VAN EMBERÜNK!

MUNKAERŐ-KÖLCSÖNZÉS | MUNKAERŐ-KÖZVETÍTÉS | REWORKING



WWW.MANATWORK.HU



PAPACK

KICSIT MÁSKÉPP...

YOUR PARTNER IN QUALITY since 25 years 1994 - 2019

+36 30 126 93 77 www.papackgourmet.hu